Felipe Fernández-Armesto

HISTORIA DE LA COMIDA

ALIMENTOS, COCINA Y CIVILIZACIÓN

Los platos que cocinamos y comemos a diario contienen todos los ingredientes de nuestro pasado y nuestro presente: nuestra identidad, nuestro lugar en la sociedad y el lugar de nuestra sociedad en el mundo. El prestigioso historiador de origen español Felipe Fernández-Armesto, profesor en la Universidad de Oxford y autor de la magistral obra *Civilizaciones*, nos ofrece esta fascinante *Historia de la comida*, que aborda este suculento tema desde la perspectiva de la cultura, la sociología, la gastronomía y la relación con el entorno; en suma, una historia global que abarca más de medio millón de años.

A modo de hilo conductor, Fernández-Armesto distingue ocho grandes revoluciones en la historia de la comida, desde que la aparición de la cocina separó el camino de la humanidad del de otras especies animales, hasta la más reciente, cuando la industrialización ha transformado el modo en que la comida se obtiene, se consume y se imagina, pasando por el desarrollo del pastoreo, la invención de la agricultura o el aumento de las desigualdades, que hizo de la comida un indicador social. También descubriremos las semejanzas entre vegetarianos y caníbales, qué gustos compartían Luis XIV y Duke Ellington y qué une la cocina del microondas con la de los hombres prehistóricos. Un recorrido absorbente por uno de los temas constantes de la historia humana, que justifica la sentencia de «somos lo que comemos».

epublibre

Felipe Fernández-Armesto

HISTORIA DE LA COMIDA

Alimentos, cocina y civilización

ePub r1.0
Titivillus 25.06.2020

Título original: *Food. A History*
Felipe Fernández-Armesto, 2001
Traducción: Victoria Ordóñez

Editor digital: Titivillus
ePub base r2.1

Índice de contenido

Historia de la comida

Prólogo del autor

1. La invención de la cocina. La primera revolución

El fuego transformador

Las primeras tecnologías alimentarias

Las ondas que erosionan

2. El significado de la comida. La comida como rito y magia

La lógica del canibalismo

Alimentos sagrados y alimentos profanos

La magia de los alimentos curativos

Magia dietética

La dietética de la abundancia

3. Criar para comer. La revolución del pastoreo: de «recolectar» comida a «producirla»

La vanguardia de los caracoles

¿Criar o no criar?

El instinto de pastoreo

La caza marítima

4. La tierra comestible. Gestionar la flora para obtener alimentos

Forrajear y cultivar la tierra

Las grandes gramíneas

El conquistador del mundo

Tubérculos y raíces: los reyes subterráneos

5. Comida y rango. Desigualdad social y el auge de la alta cocina

El éxito del exceso

El auge de la gastronomía

El aburguesamiento de la cocina refinada
Transmisiones entre clases
¿Cortes sin cocina?
6. El horizonte comestible. La comida y el intercambio cultural de amplio alcance
Mantener el horizonte a distancia: obstáculos a la cocina intercultural
Los que rompen barreras: efectos del imperio
El comercio como camarero: sal y especias
7. Desafiar a la evolución. La comida y el intercambio ecológico
El viaje del Bounty
La paleta global
La revolución de las llanuras
La trayectoria del plátano
Las migraciones del maíz
Patatas y boniatos
Los usos del azúcar
La frontera del Pacífico
8. Alimentar a los gigantes. Comida e industrialización en los siglos XIX y XX
El entorno industrializador
Producción, procesado y suministro
Festín y hambruna
La última fase de la revolución neolítica
La quimera de la conservación
La comodidad de la comida preparada
Sobre el autor
Notas

Il faut vivre pour manger et ne pas manger pour vivre.

Molière, *El enfermo imaginario*

Pues ¿qué os pudiera contar, Señora, de los secretos naturales que he descubierto estando guisando? (…) bien se puede filosofar y aderezar la cena. Y yo suelo decir viendo estas cosillas: si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito.

Sor Juana Inés de la Cruz, *Epístola a Filotea*

Y a menudo pensé (tan grande era mi anhelo)
que, por fin, había hallado una morada;
«aquí residiré», dije, «durante el resto de mi vida,
vagando por el océano infinito;
aquí viviré, por todos repudiado, salvo por el cielo,
y acabaré mis días en las apacibles aguas».
Para destruir mi sueño la embarcación llegó a su destino;
y, sin hogar, cerca de mil hogares me detuve,
y cerca de mil mesas suspiré por la comida.

William Wordsworth, *Culpabilidad y dolor*
O Incidentes en la llanura de Salisbury

Prólogo del autor

Lord Northcliffe, el gran magnate de la prensa británica, solía decirles a sus periodistas que cuatro eran los temas que garantizaban un interés perdurable en los lectores: delincuencia, amor, dinero y comida. Solo el último es fundamental y universal. La delincuencia despierta un interés minoritario, incluso en las sociedades peor reguladas. Es posible imaginar una economía sin dinero y reproducción sin amor, pero no puede haber vida sin comida. Por ende, resulta legítimo considerar la comida como el tema más importante del mundo: es lo que más preocupa a la mayoría de la gente la mayor parte del tiempo.

Sin embargo, la historia de los alimentos continúa estando relativamente infravalorada y la mayoría de instituciones académicas siguen sin prestarle el reconocimiento debido[1]. Aficionados al tema y anticuarios son quienes han aportado muchas de las mejores contribuciones a su estudio. No existe consenso sobre cómo enfocar el tema: para algunos, trata fundamentalmente de nutrición y desnutrición, sustento y enfermedad; para otros, a quienes les importa menos ser tachados de frívolos, trata esencialmente de cocina. Los historiadores económicos ven los alimentos como artículos de consumo que se producen y con los que se comercia. Cuando llega el momento de ingerirlos, pierden el interés. Para los historiadores sociales, la alimentación constituye un indicador de diferenciación social y de relaciones cambiantes entre las distintas clases. Los historiadores culturales están cada vez más interesados en la forma en que la comida ali-

menta tanto a las sociedades como a los individuos: cómo nutre identidades y define a grupos. De acuerdo a la historia política, la comida constituye la base de las relaciones tributarias y su distribución y administración se encuentran en el centro del poder. Un grupo pequeño, pero aguerrido y cada vez más numeroso, de historiadores medioambientales ven en la comida un vínculo en la cadena de la existencia: la sustancia de los ecosistemas que los seres humanos pugnan por dominar. Nuestro contacto más íntimo con el medio natural se produce cuando comemos. El tema de la alimentación entraña placer y peligro a un tiempo.

En años recientes —de hecho, en determinados aspectos, desde antes de la segunda guerra mundial, cuando la escuela histórica francesa de los *Annales* empezó a enseñar a los historiadores a tomarse la comida en serio— la diversidad de enfoques ha multiplicado la producción académica y ha dificultado su síntesis. Actualmente, los materiales de que dispone cualquier escritor que intente presentar una visión general son maravillosos pero inabarcables. Siguiendo el ejemplo de *Annales*, muchas publicaciones históricas a menudo incluyen artículos relevantes. Hace más de veinte años que se publica una revista especializada, *Petits propos culinaires*. El simposio de Oxford sobre la historia de los alimentos, organizado por Alan Davidson y Theodore Zeldin, centró la atención de los estudiosos interesados en el tema y generó una producción constante de actas publicadas. Cabe mencionar historias generales excelentes como *Food in History*, de Reay Tannahill, que apareció en 1973 y continúa siendo merecidamente popular, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, de Maguelonne Toussaint-Samat, publicada en 1987, y la compilación editada por J. L. Flandre y M. Montanari en 1996, *Histoire de l'alimentation*.

Sin embargo, el ritmo al que aparece el nuevo material dificulta cada vez más una actualización satisfactoria mediante revisiones periódicas de las mejores obras publicadas en décadas an-

teriores. El libro de Tannahill, pese a su título, pertenece claramente a la tradición que podríamos denominar «cómo hemos llegado hasta aquí», y no se preocupa demasiado de un aspecto que tiene un especial interés para muchos lectores: la relación que existe entre la historia de la comida y la historia general. La obra de Toussaint-Samat constituye una magnífica cantera, pero es asimismo una obra muy extensa y poco estructurada, compuesta principalmente por una serie de ensayos sobre las historias de distintos alimentos. Flandre y Montanari, que escribieron la obra más erudita y ambiciosa de su época, solo pretendían cubrir la historia de la alimentación en la civilización occidental y la de sus predecesores. Como la mayoría de los libros colectivos, *Histoire de l'alimentation* resulta sumamente interesante pero carece de la coherencia de otros textos rivales. *The Cambridge World History of Food* apareció a finales del año 2000, cuando la presente obra estaba casi acabada; junto a *The Oxford Companion to Food*, de Alan Davidson, que la precedió en aproximadamente un año, resulta inestimable como libro de consulta y hojearlo constituye un auténtico placer. Pero su enorme tamaño lo convierte en una obra *sui generis*, y sus mejores argumentos radican en el estudio de los alimentos como fuente de nutrición, más que de cultura.

Con este libro no pretendo reemplazar a otras historias de la alimentación, sino ofrecer a los lectores una alternativa útil: me he propuesto presentar una perspectiva verdaderamente global; tratar la historia de la comida como un tema que se inscribe en la historia mundial y que resulta inseparable de las otras relaciones de los seres humanos entre sí y con el resto de la naturaleza; enfocar con imparcialidad los aspectos ecológicos, culturales y culinarios del tema; combinar una visión amplia con incursiones detalladas en casos particulares; trazar conexiones en cada etapa entre la comida del pasado y la forma en que comemos hoy; y hacer todo esto de forma sucinta.

El método que he adoptado consiste en clasificar el material bajo los encabezamientos de ocho grandes «revoluciones» —así las denomino— que, en mi opinión, proporcionan una visión general de toda la historia de la comida. Este método debería haberme permitido ser más conciso de lo que suele ser posible en los enfoques tradicionales que categorizan el tema producto a producto, lugar a lugar, o periodo a periodo. Al llamar revoluciones a mis divisiones no pretendo insinuar que fueran episodios rápidos, muy limitados en el tiempo. Por el contrario, pese a que creo que es justo afirmar que todas ellas se iniciaron en momentos concretos, todas tuvieron principios complicados, largos desarrollos y repercusiones duraderas. Los orígenes de algunas de estas revoluciones se pierden en las vastas expansiones de la prehistoria. Varias empezaron en épocas y lugares distintos; otras comenzaron hace mucho tiempo y aún perduran. Aunque he intentado dar a mi exposición una estructura cronológica muy amplia, debería ser obvio para los lectores que mis revoluciones no se sucedieron en orden cronológico, sino que se solaparon con una complejidad que no obedecía a patrón alguno. En cierto modo, todas forman parte de la historia de los alimentos, pero tienen repercusiones evidentes en otros aspectos de la historia universal. Para poder resaltar esta continuidad, he intentado seguir un programa de alternancias entre pasado y presente, entre uno u otro lugar.

La primera revolución es la invención de la cocina, que yo veo como un episodio de autodiferenciación del hombre respecto al resto de la naturaleza, así como un acontecimiento inaugural en la historia del cambio social. A continuación me ocupo del descubrimiento de que la comida es más que sustento: su producción, distribución, preparación y consumo generan ritos y magia, a medida que el acto de comer se ritualiza y se vuelve irracional o superracional. Mi tercera revolución es la «revolución del pastoreo», la domesticación y crianza selectiva de especies

animales comestibles: presento este tema antes que el de la agricultura, que trato en mi cuarta revolución, en parte por conveniencia y en parte para defender mi argumento de que al menos un tipo de cría de animales —la cría de caracoles— fue una innovación más antigua de lo que suele creerse. La quinta revolución es el empleo de la comida como medio e índice de diferenciación social: bajo este enunciado, intento trazar una línea de continuidad desde los orígenes probablemente paleolíticos de la adquisición de privilegios en la lucha por obtener alimentos, hasta las cocinas refinadas y burguesas de la época actual. La sexta revolución trata sobre el comercio de larga distancia y el papel de la comida en intercambios culturales de efecto transformador. La séptima es la revolución ecológica de los últimos quinientos años, que ahora se suele denominar el «intercambio colombino», y el lugar de los alimentos en dicho intercambio. Finalmente, me ocupo de la industrialización en el mundo «en vías de desarrollo» de los siglos XIX y XX: qué aportaron los alimentos a dicha industrialización y cómo afectó esta a su vez a los alimentos.

He escrito este libro principalmente como un *devoir de vacances* en el curso del año 2000. La mayor parte del material procede de la investigación que realicé para redactar mi libro anterior, *Civilizaciones*, un estudio de la relación entre la civilización y el entorno, que apareció en Gran Bretaña en el 2000 y en España en 2002. Una beca de investigación en Humanidades y Ciencias Sociales del Instituto de Estudios Avanzados de los Países Bajos y una cátedra de la Union Pacific como profesor invitado en la Universidad de Minnesota me ayudaron a ordenar algunas ideas y a solucionar diversos problemas. Quiero expresar mi profunda gratitud a ambas instituciones, las cuales me proporcionaron un ambiente de trabajo tan apasionante como gratificante.

Queen Mary, Universidad de Londres, 1 de enero de 2001

1. La invención de la cocina.

La primera revolución

«Una hogaza de pan», dijo la Morsa,
«es todo cuanto necesitamos;
además, pimienta y vinagre
nos vendrán muy bien.
Ahora si ya estáis listas, queridas ostras,
podemos empezar a comer».

Lewis Carroll, *A través del espejo*

Así se puede ver todo, la comida cruda y la química del juego, que no solo acalla el alarido del obsesionado por la higiene, sino que da vida a la habitación.

William Sansom, *Blue Skies, Brown Studies*

El fuego transformador

Así no se comen las ostras. Vemos al comensal remilgado jugueteando con ellas en los restaurantes, rociándolas de zumo de limón colado por una muselina, aderezándolas con vinagres de sabores extraños, o salpicándolas con manchas brillantes de tabasco bermellón o cualquier otra salsa tan picante que lo haga llorar y atragantarse. Es una provocación deliberada, concebida para reavivar a los bivalvos antes de morir, una leve tortura bajo la cual podemos creer a veces que vemos retorcerse o estremecerse a las víctimas. A continuación el comensal manipula cuchara y pinzas para extraer la ostra de la valva y deslizaría hasta una viruta de fría plata. La iridiscencia del molusco desentona con el brillo de los cubiertos cuando se lleva la resbaladiza ostra a la boca.

A la mayoría de comensales les gusta comerlas así, pero se pierden la intensa experiencia sensorial que constituye comer una ostra. A menos que dejemos a un lado los utensilios, nos llevemos la valva a la boca, echemos la cabeza hacia atrás, arranquemos la criatura de la concha con los dientes, saboreemos su jugo salobre y la aplastemos levemente contra el paladar antes de tragarla viva, nos estamos privando de una experiencia memorable. Durante buena parte de la historia los comedores de ostras se deleitaban con el olor levemente acre del interior de la concha, que no estaba aliñada con ácidos aromáticos para disfrazar su sabor. Así era como le gustaban al poeta y viajero del siglo IV d. C. Ausonio, en «su propio jugo dulce, mezclado con efluvios marinos». O, en palabras de un experto actual en ostras, el objetivo consis-

te en recibir «un penetrante retazo de mar, con todas sus algas y sus brisas (…) Estás comiéndote el mar y nada más que el mar, aunque algún tipo de encantamiento haya hecho desaparecer la sensación de beber un trago de agua salada[2]».

Porque, de forma casi exclusiva en el repertorio de recetas occidentales contemporáneas, la ostra se come viva y sin cocinar. Es lo más parecido que tenemos a la comida «natural», el único plato que merece ser denominado «*au naturel*» sin ironía. Por supuesto, si la comemos en un restaurante, un profesional cualificado raspará las barbas de las valvas y las abrirá blandiendo el instrumental apropiado con ademán elegante, en un ritual inviolable. Antes de llegar a la mesa, la ostra fue criada bajo el agua sobre una losa de piedra o una batea de madera, alimentada en un vivero de ostras, cuidada durante años bajo ojos expertos y recolectada por manos diestras; nadie la arrancó de una poza entre las rocas de la playa como si fuera un premio arrebatado a la naturaleza. Aun así, es la comida que nos une a todos nuestros antepasados, el plato que consumimos de forma similar a como se han alimentado otras gentes desde la aparición de la especie humana.

Incluso si somos de los que piensan que oyen gritar a la pera o al cacahuete cuando lo cogen y se lo comen crudo, no encontraremos casi ningún tipo de alimento en la cocina occidental moderna tan convincentemente «natural» como la ostra, porque, con muy pocas excepciones, como algunas setas y algas, las frutas y verduras que comemos —incluso las bayas silvestres cogidas del zarzal— son el resultado de generaciones o siglos de cría selectiva por parte del hombre; la ostra continúa siendo producto de una escasa selección natural modificada y varía enormemente de un mar a otro. Además, la comemos mientras aún está viva. Otras culturas cuentan con más alimentos de este tipo: los aborígenes australianos engullen gusanos *witjuti*, extraídos de los árboles del caucho, con los intestinos llenos de pulpa de madera a medio digerir. Mastican los piojos vivos que sacan de sus pro-

pios cuerpos, «como si fueran caramelos[3]». Se dice que los amantes nuer dan muestras de afecto recíproco alimentándose los unos a los otros con piojos que acaban de sacarse de la cabeza. Los masai beben sangre exprimida de heridas abiertas en reses vivas. A los etíopes les gustan las colmenas con las larvas jóvenes aún vivas en las celdas. Y nosotros comemos ostras. «Se comen con una imponente solemnidad», como observó Somerset Maugham, que «una imaginación pobre no puede captar[4]», y que seguramente haría llorar sin hipocresía a la Morsa. Es más, las ostras son una comida cruda bastante poco habitual porque suelen estropearse al cocinarlas. Al meterlas en pasteles de carne y riñones o ensartarlas envueltas en beicon, como hacen los ingleses, cubrirlas con varios tipos de salsa de queso, como en los platos llamados ostras Rockefeller y ostras Musgrave, añadirlas a una tortilla, como en el plato típico de la cocina regional de la provincia china de Xiamen, o trocearlas para rellenar el pavo de la comida de acción de gracias, no hacemos sino enmascarar su sabor. Las recetas imaginativas pueden tener éxito muy de vez en cuando: en cierta ocasión comí un impresionante plato de ostras en el club Atheneum de Londres, ligeramente escalfadas en vinagre blanco y cubiertas de besamel con sabor a espinacas. Estos experimentos pueden justificarse como divertimiento, pero raras veces hacen avanzar las fronteras gastronómicas.

La ostra es un caso extremo, pero toda la comida cruda resulta fascinante porque es anómala: constituye un evidente regreso a un mundo precivilizado e incluso a una fase evolutiva prehumana. Cocinar es una de las pocas prácticas extrañas que son típicamente humanas: es decir, extraña según los parámetros de la naturaleza, juzgada de acuerdo a los criterios habituales sobre la alimentación. Una de las empresas más largas y menos exitosas de la historia ha sido la búsqueda de la esencia de la humanidad, la característica definitoria que hace humanos a los seres humanos y los distingue colectivamente de otros animales. El empeño

ha resultado infructuoso. El único hecho verificable de forma objetiva que diferencia a nuestra especie de las demás es que no podemos aparearnos con éxito con ellas. De los otros rasgos que se suelen alegar, la mayoría son inadmisibles o poco convincentes, mientras que algunos son plausibles pero parciales. Nos atribuimos «conciencia» sin saber demasiado bien en qué consiste o si otras criaturas la tienen. Afirmamos poseer facultades lingüísticas exclusivas, pero otros animales, si pudiéramos comunicarnos con ellos, podrían disputar tal afirmación. Somos relativamente ingeniosos a la hora de resolver problemas, relativamente adaptables al habitar diversos entornos y relativamente diestros al usar herramientas, especialmente si se trata de misiles. Somos relativamente ambiciosos al crear obras de arte y al plasmar lo que imaginamos. En cierto modo, en todas estas conexiones, las diferencias entre la conducta humana y la de otras especies son demasiado grandes como para calificarlas, quizá, como diferencias cualitativas. Somos realmente excepcionales por el hecho de valernos del fuego: aunque a otros primates —por ejemplo, los chimpancés— también se les puede enseñar a emplearlo para usos limitados, como encender un cigarrillo o quemar incienso, o incluso mantener vivas las llamas, esto solo sucede bajo supervisión humana y solo los humanos han tomado la iniciativa de utilizar la llama[5]. La actividad de cocinar es al menos tan válida como las que acabo de mencionar como indicador de la humanidad del hombre, excepto por una importante salvedad: en el dilatado lapso de tiempo que abarca la historia humana, la cocina es una innovación reciente. No existe la posibilidad de hallar pruebas que tengan más de medio millón de años, ni contamos con pruebas absolutamente convincentes de más de 150 000 años.

Sin duda, todo depende de lo que uno entienda por cocinar. El cultivo, a ojos de algunos, es una forma de cocina —«*terram excoquere*», como lo llamó Virgilio— consistente en exponer te-

rrones al sol abrasador a fin de convertir la tierra en un horno para semillas[6]. Los animales con estómagos lo suficientemente fuertes preparan la comida rumiando: ¿por qué no podría clasificarse esto como una forma de cocinar? En las culturas cinegéticas, los cazadores suelen recompensarse a sí mismos comiendo el contenido parcialmente digerido del estómago de su presa: reponen así de forma instantánea la energía consumida en la caza. Esta es una especie de protococina natural, el ejemplo del consumo de alimentos procesados más antiguo que se conoce. Muchas especies, incluida la nuestra, hacen comestible la comida destinada a niños pequeños o a enfermos masticándola y luego escupiéndola. Calentada en la boca, atacada por los jugos gástricos, aplastada por la masticación, adquiere algunas de las propiedades de los alimentos procesados mediante calor. En el momento en que se lava con agua un alimento, como hacen algunos monos con ciertos frutos secos, comienza su procesado, y, de hecho, algunos fanáticos de la comida cruda prefieren dejar la suciedad en los alimentos. Como el granjero Oak en *Lejos del mundanal ruido*, «nunca se quejarían de la suciedad en su estado puro».

En el preciso instante en que rociamos con zumo de limón una ostra estamos empezando a alterarla, a cambiar su textura y su sabor: según una definición muy amplia esto podría denominarse cocinar. Un adobo, aplicado durante un intervalo considerable, puede tener un efecto tan transformador como la aplicación de calor o de humo. Colgar la carne para que adquiera un sabor más fuerte, o dejarla pudrirse un poco, es una forma de procesarla para facilitar su digestión y conferirle una textura determinada: obviamente, se trata de una técnica más antigua que cocinar con fuego. Secar al aire, que es una forma especializada de colgar, provoca un profundo cambio bioquímico en algunos alimentos. También sucede al enterrarlos, una técnica habitual en otros tiempos para provocar la fermentación que le resultará familiar a cualquiera que haya comido *kimchee* en un restaurante

coreano, pero que se emplea poco en la cocina moderna occidental. Sin embargo, dicha técnica es conmemorada en el nombre del *gravlax*, que significa literalmente «salmón sepultado». El tinte oscuro que ahora se aplica químicamente a ciertos tipos de queso que se solían conservar bajo tierra también nos recuerda a la práctica de enterrar la comida como método cuasi culinario. Algunos jinetes nómadas pueden comer ciertos trozos de carne tras calentarlos y presionarlos contra el sudor del caballo bajo la silla de montar durante una larga cabalgada. Batir la leche es un proceso de magia casi alquimista: un líquido se convierte en sólido, el blanco se torna dorado. La fermentación es aún más mágica, porque convierte un aburrido cereal en una poción que puede alterar el comportamiento, suprimir las inhibiciones, provocar visiones y abrir la puerta a reinos imaginarios. ¿Por qué debemos privilegiar el cocinar con fuego entre todas estas formas sorprendentes de transformar los alimentos?

La respuesta, si es que la hay, guarda relación con las consecuencias sociales de la comida cocinada con fuego. La cocina merece el lugar que ocupa por ser una de las grandes innovaciones revolucionarias de la historia, no tanto por la forma en que transforma la comida —hay muchas otras maneras de hacerlo— sino por la forma en que ha transformado la sociedad. La cultura empieza cuando los alimentos crudos se cocinan. El fuego de campamento se convierte en un lugar de comunión cuando la gente come a su alrededor. Cocinar no solo es una forma de preparar alimentos, sino de organizar la sociedad alrededor de comidas comunitarias y de horas de comer previsibles. Introduce nuevas funciones especializadas, así como placeres y responsabilidades compartidos. Es una actividad más creativa, y crea vínculos sociales que van más allá del simple hecho de compartir una comida. Puede incluso reemplazar a las comidas comunitarias como ritual de cohesión social. Cuando Bronislaw Malinowski, pionero de los estudios antropológicos sobre las islas del Pacífi-

co, trabajaba en las islas Trobriand, una de las ceremonias que más le impresionaron fue el festival anual de la cosecha del ñame en Kiriwina, donde la mayoría de ceremonias consistían en distribuir alimentos. Con el acompañamiento de tambores y bailes, la comida se colocaba en montones y a continuación se llevaba a los distintos hogares, donde se comía en privado. El momento culminante de lo que la mayoría de culturas consideran un festín —el acto de comer— «nunca se realiza comunalmente (…). Pero el elemento festivo se encuentra en los preparativos[7]».

En algunas culturas cocinar se ha convertido en una metáfora de las transformaciones de la vida: las tribus californianas, por ejemplo, solían introducir a mujeres que acababan de dar a luz y a muchachas púberes en hornos excavados en el suelo, para luego cubrirlas con esterillas y piedras calientes[8]. En otras culturas la preparación de los alimentos se convierte en un ritual sagrado, que no solo articula a la sociedad sino que también rinde culto al cielo con emisiones expiatorias de humo y vapor. Los pueblos amazónicos que ven «las operaciones culinarias como actividades mediadoras entre cielo y tierra, vida y muerte, naturaleza y sociedad[9]» generalizan una idea que la mayoría de sociedades aplican al menos a algunas actividades culinarias.

El término habitual japonés para una comida —*gohanmono*— significa literalmente «arroz cocido honorable[10]», frase que no solo refleja el papel omnipresente y esencial del arroz como alimento básico en Japón, sino también la naturaleza social —de hecho, el prestigio— de alimentarse. La vida se mide de acuerdo a comidas rituales. Cuando nace un niño sus padres reciben como regalo arroz rojo o arroz con judías rojas por parte de familiares y vecinos; en su primer cumpleaños, distribuyen trozos de un pastel de arroz sobre el que ha pisado el niño. Cuando se construye una nueva casa se sacrifican dos peces y la vivienda se inaugura con una comida para los vecinos. Los invitados a una boda se llevan a sus casas regalos consistentes en alimentos pre-

parados para el banquete nupcial: pasteles de arroz con dibujos de grullas o tortugas, o dichos animales moldeados con pasta de pescado, como talismanes para favorecer la longevidad. Otras comidas señalan la comunión con los muertos, y sus aniversarios[11].

En la sociedad hindú, «las normas relativas a la comida son extremadamente importantes para establecer y mantener los límites y las distinciones sociales. Las castas se clasifican de acuerdo a su pureza, lo cual se refleja en los tipos de comida que pueden o no compartir con otras castas (...). La comida cruda puede intercambiarse entre todas las castas, a diferencia de los alimentos cocinados, ya que estos pueden afectar la pureza de las castas en cuestión». Los alimentos cocinados se dividen en más clasificaciones: aquellos hervidos en agua se distinguen de los que se han frito en mantequilla clarificada; estos últimos se pueden intercambiar entre una gama más amplia de grupos que los primeros. Salvo las normas que determinan qué alimentos pueden compartirse o intercambiarse, los hábitos alimentarios y las recomendaciones dietéticas son propios de grupos de un cierto prestigio social. El vegetarianismo, por ejemplo, se da en las castas más elevadas y «puras», «mientras que la ingesta de carne y el consumo de alcohol se asocian a las castas menos puras. Ciertas castas de intocables están señaladas de forma muy evidente por la ingesta de carne de vaca[12]». Los tharu, pertenecientes a la tercera categoría social en Dang, Nepal, no intercambian alimentos con miembros de las castas más bajas, ni les dan de comer en sus casas, pero comen carne de cerdo y ratas. La complejidad de los tabúes fiyianos los ha convertido en objetos de estudio muy populares entre los antropólogos. En Fiyi, cuando determinados grupos comen juntos, se limitan a consumir alimentos que se complementan entre sí. En presencia de los guerreros, los jefes comen los cerdos capturados, pero no pescado o cocos, que se reservan para aquellos[13].

Actualmente, en culturas que se consideran modernas, la mayoría de los alimentos que denominamos crudos llegan a la mesa tras una elaborada preparación. Es importante especificar «alimentos que denominamos crudos», porque el estado crudo es un concepto culturalmente construido, o, al menos, culturalmente modificado. Aunque solemos comer muchas frutas y algunas verduras tras uña preparación mínima, damos por sentado el hecho de que estén crudas porque es lo normal desde una perspectiva cultural. Nadie habla de manzanas crudas o de lechuga cruda. Solo si el alimento en cuestión se suele cocinar, pero es aceptable comerlo crudo, especificamos zanahorias crudas o cebollas crudas. Cuando la carne y el pescado se sirven crudos en Occidente, es tan excepcional que adquiere connotaciones adicionales de subversión y riesgo, de barbarie y primitivismo. Los chinos clasificaban tradicionalmente a las tribus bárbaras en «crudas» y «cocinadas» según el nivel de civilización que les atribuían; una similar clasificación mental del mundo existe en Occidente, cuya tradición literaria lleva tiempo equiparando el gusto por la carne cruda con salvajismo, sed de sangre y furibunda impaciencia gástrica.

El plato clásico de carne «cruda» en Occidente es el *steak tartare*. El nombre hace alusión a la feroz reputación medieval de los mongoles, también conocidos, a partir del nombre particular de un grupo de tribus mongolas, como tártaros. La palabra hizo pensar a los etnógrafos medievales en el Tártaro, el infierno clásico, por lo que parecía especialmente apropiada para demonizar a estos enemigos[14]. Sin embargo, el plato, tal y como se conoce hoy, constituye un claro ejemplo de sobrecompensación civilizada. La carne se pica hasta convertirla en virutas rojas, blandas y vermiformes. Como si quisieran compensar su crudeza, los restaurantes suelen convertir su elaboración en todo un ritual: en una mesa lateral, el camarero mezcla ceremoniosamente, uno a uno, los ingredientes destinados a realzar el sabor del plato como

condimentos: hierbas frescas, cebolletas y brotes de cebolla, alcaparras, trocitos de anchoa, granos de pimienta en vinagre, aceitunas y huevo. El vodka es una adición poco ortodoxa pero que mejora enormemente la mezcla. Los otros platos de carne y pescado crudos aceptados por el mundo civilizado están igualmente alejados de la naturaleza: su desnudez muy aderezada, su salvajismo aseptizado en la elaboración. El jamón «crudo» está muy curado y ahumado. El *carpaccio* se corta a lonchas finas con esmero y nadie piensa en comerlo hasta que ha sido rociado con aceite de oliva y aderezado con pimienta y queso parmesano. Pese a que el *gravlax*, o salmón marinado, ya no se entierra, se cubre con sal, eneldo y pimienta y se macera en su propio jugo durante varios días antes de que esté listo para comer. «Si bien nuestros antepasados comían toda la carne cruda», escribió Brillat-Savarin en una obra de 1826, que sigue siendo la biblia del gastrónomo y la apología del *gourmand*, «nosotros no hemos perdido del todo la costumbre. El paladar más refinado responderá muy bien a las salchichas de Arles y de Bolonia, a la carne ahumada de vaca de Hamburgo, a las anchoas, a los arenques recién salados, y a otros alimentos similares que nunca han pasado por el fuego, pero que pese a ello estimulan el apetito[15]».

El *sushi*, un plato muy de moda en Occidente, consiste realmente en pescado crudo muy poco condimentado, si es que lo está, con vinagre y jengibre; pero el ingrediente principal del plato es el arroz hervido. El *sashimi* es un retroceso a un estado más absoluto de crudeza, aunque tiene una preparación muy elaborada. Los filetes de pescado deben ser casi transparentes y estar cortados con una hoja bien templada, y la presentación tiene que ser sumamente elegante, de modo que el estado crudo de la comida acentúe el sentido de participación del comensal en el proceso civilizador. La guarnición debe presentarse picada, diseccionada y rallada en una gran variedad de formas y es preciso servir una selección de salsas muy elaboradas. A los daneses les gusta la

yema de huevo cruda como aderezo o como salsa, pero incluso esta yema se ha separado de la clara. En los «inacabables banquetes de carne cruda» a los que fue invitado Laurens van der Post en Etiopía, la preparación era mínima, pero la formalidad estaba muy estudiada.

> «Pasaban la carne cruda, sanguinolenta y tibia, cortada del animal vivo, de un invitado a otro. Cada hombre apretaba un extremo de la carne firmemente entre los dientes y a continuación, rasgando hacia arriba con un cuchillo afilado, se cortaba un trozo y por poco se despellejaba la nariz[16]».

Los trozos de carne no se comían solos, sino que se mojaban en berebere, una salsa tan picante que «da la impresión de quemar lo suficiente como para cocinar la carne»; también puede transformar un estofado en una mezcla «tan picante que casi hace sangrar los oídos[17]». De vez en cuando alguien pasaba un trozo de carne por encima del hombro de uno de los hombres a las mujeres y los niños que esperaban de pie en silencio detrás de los comensales. Todos estos alimentos solo pueden considerarse crudos de acuerdo a una definición muy restringida. Son tan distintos de su estado natural —cualquiera que sea este— que presumiblemente no los habrían reconocido los antepasados homínidos que imaginamos tener, los cuales supuestamente ingerían cualquier cosa comestible que tuvieran a mano. Después de la invención de la cocina, en casi todo el mundo, al parecer, incluso la comida cruda se adulteró.

En casi todas las culturas, los orígenes de la cocina se remontan a un don divino, al fuego prometeico o a la fortuna de un héroe. El fuego es un secreto traicionado por un desertor del Olimpo. En la antigua Persia, el misil mal dirigido de un cazador lo extrajo del interior de una roca. Según los indios de Dakota,

fue arrancado de la tierra por las zarpas de un dios con forma de jaguar. Para los aztecas, el primer fuego fue el sol, encendido por los dioses en la oscuridad primigenia. Los habitantes de las islas Cook creían que lo trajo Maui después de su descenso a las entrañas de la tierra. Un aborigen australiano lo encontró en el pene de un animal totémico, mientras que para otra tribu era un invento de las mujeres, quienes lo usaban para cocinar cuando los hombres se iban a cazar y después lo ocultaban en el interior de sus vulvas[18]. «Cada persona tiene su Prometeo» y también lo tienen casi todas las culturas[19].

Se desconocen los auténticos orígenes de la domesticación del fuego[20]. Todas las teorías relacionadas con el tema parecen haber prendido como pedernal debido a alguna iluminación repentina. Ninguna surgió de forma más memorable o perduró con mayor tenacidad que la del «padre de la paleontología moderna», el abate Henri Breuil. En 1930, entre los discípulos de Breuil estaba el joven Pierre Teilhard de Chardin, jesuita antropólogo que, por su parte, se iba a convertir en una de las figuras más emblemáticas de la historia intelectual del siglo. Teilhard trabajaba en China, donde combinaba el trabajo científico con el misionero en la mejor tradición jesuita, excavando la cueva del «Hombre de Pekín», un homínido que vivió hace medio millón de años, supuestamente antes de la aparición de las herramientas y del fuego encendido por humanos. Teilhard de Chardin mostró a Breuil la cornamenta de un ciervo y le pidió su opinión. «Cuando aún era reciente», respondió Breuil, «la expusieron al fuego. Y la trabajaron con un tosco instrumento de piedra, que probablemente no era pedernal, sino algún tipo de herramienta primitiva para cortar».

«Pero eso es imposible», replicó Teilhard. «Procede de Chou Kou-tien».

«No me importa de dónde proceda», insistió su mentor. «La trabajó un hombre, y ese hombre conocía el uso del fuego[21]». Al

igual que sucediera con las restantes teorías sobre la fecha de la domesticación del fuego, en años recientes se han acumulado las dudas. Breuil, sin embargo, erigió sobre los montones de cenizas halladas en Chou Kou-tien una reconstrucción sugerente pero inverosímil acerca de la sofisticación homínida. En su retrato imaginario de la vida en la cueva, una mujer talla lajas de pedernal, mientras un «Hombre de Pelan corta una cornamenta de ciervo» y una pareja hace fuego. Primero el hombre produce una chispa mediante fricción, mientras que la mujer alarga una mata de hierba seca y hojas para que prenda. «A continuación la lleva hasta el hogar que se encuentra entre los dos, rodeado de guijarros. Detrás de ellos un trozo de carne de jabalí se asa en otro fuego que arde intensamente[22]». En realidad, no existen pruebas de que se manufacturara pedernal ni de que se encendieran fuegos hasta cientos de miles de años después.

Podríamos suponer que la cocina fue una de las inevitables consecuencias de la domesticación del fuego. En el mundo occidental moderno el mito más extendido está bien representado por el relato imaginario de los orígenes de la cocina que aparece en la obra *A Dissertation upon Roast Pig*, de Charles Lamb. Un porquero inmola accidentalmente una camada de lechones en un incendio que provocó en un descuido, y

> «Mientras pensaba qué le diría a su padre, y se retorcía las manos sobre los restos humeantes de una de aquellas víctimas prematuras, lo invadió un olor distinto a cualquier otro aroma que hubiera olido hasta entonces (…). Al mismo tiempo, una humedad premonitoria cubrió su labio inferior y no supo qué pensar. Luego se agachó para tocar el cerdo, por si había alguna señal de vida. Se quemó los dedos, y, para enfriarlos se los metió en la boca como un necio. Algunos trozos de la piel chamuscada se le ha-

> bían pegado a los dedos, y por primera vez en su vida (en la vida del mundo, en realidad, ya que antes de él ningún hombre las había conocido) probó ¡las cortezas de cerdo!»[23].

«El descubrimiento se extendió» hasta que «la costumbre de quemar casas» fue reemplazada por la intervención de un sabio, «quien descubrió que la carne de cerdo, o de cualquier otro animal, podía cocinarse (o chamuscarse, según algunos) sin la necesidad de reducir a cenizas toda una casa para prepararla[24]». Resulta curioso que Lamb localizara los orígenes de esta importante tecnología en China, sin duda el país más innovador del mundo en el campo de la técnica según el registro histórico, un hecho que no suele reconocerse como debiera en Occidente. Más corriente es la suposición de Lamb de que cocinar debe de haberse inventado por accidente. Los accidentes han sido rehabilitados recientemente en los textos históricos, porque en el mundo azaroso revelado por la física cuántica y la teoría del caos, los efectos imprevisibles parecen resultar de causas de origen desconocido. La nariz de Cleopatra se asemeja a un ala de mariposa: esta puede provocar una tormenta, pero de no haber sido por los pocos centímetros de elegancia adventicia de aquella, puede que no hubiera existido un Imperio Romano. Los historiadores «virtuales» siempre nos están diciendo que de no haber sido por este o aquel accidente el curso de la historia sería diferente y que los reinos se pierden por cualquier insignificancia. En realidad, sin embargo, los accidentes solo se pueden observar en el registro histórico si confirman el curso de los acontecimientos. El accidente es nuestro modelo para explicar los cambios en las sociedades «primitivas», que vulgarmente suponemos estáticas y estúpidas. Con todo, los inventos rara vez surgen de forma accidental: siempre hay una mente creativa que les da forma o un observador disponible.

Es posible que se practicara algún tipo de cocina incluso antes de que el fuego fuera domesticado. Muchos animales se sienten atraídos por los rescoldos de los fuegos naturales, donde rebuscan semillas tostadas y judías que se pueden comer tras haberse quemado. Hoy resulta fácil observar a chimpancés en estado salvaje mientras practican una técnica que puede atribuirse, por analogía, a los forrajeadores homínidos[25]. A cualquier criatura dotada con la inteligencia y destreza suficientes, algunas de las características de los bosques calcinados, como los montones de ceniza y los troncos parcialmente quemados, podrían haberle parecido hornos naturales que ardían sin llama produciendo un calor controlable, en los que era posible procesar semillas de cáscara dura, legumbres difíciles de masticar y carne cartilaginosa.

La revolución de la cocina fue la primera revolución científica: el descubrimiento, mediante experimentos y observaciones, de los cambios bioquímicos que alteran el sabor y favorecen la digestión. Por algo se habla de «química de la cocina». La carne —pese a la desaprobación que provoca en aquellos dietistas modernos que nos amenazan con los peligros de las grasas saturadas — constituye una fuente de nutrición insuperable para el cuerpo humano, pero es fibrosa y musculosa. Al cocinarla, las proteínas de las fibras musculares se fusionan y convierten el colágeno en gelatina. Si se aplica fuego directo, como probablemente hicieran los primeros cocineros, la superficie de la carne sufre un proceso semejante a la caramelización mientras los jugos se concentran: las proteínas se coagulan al calentarlas y se produce la «reacción Maillard» entre las aminas de una cadena proteica y algunos de los azúcares naturales de la grasa. La fécula ha sido la principal fuente de energía para la mayoría de la gente durante casi toda la historia documentada, pero resulta ineficaz hasta que está cocida. El calor la desintegra y libera el azúcar que contienen todos los almidones. Al mismo tiempo, el calor seco dora las dextrinas del almidón, proporcionándoles el aspecto reconfor-

tante que asociamos a la comida cocinada. En la mayoría de culturas, durante buena parte de la historia, la principal alternativa al calor seco ha sido la inmersión en agua caliente: esta ablanda las fibras musculares de la carne e hincha las partículas de los carbohidratos, que se descomponen a unos 80 °C e impregnan la mezcla. Así es como espesan las salsas. El calor cambia la textura de otros alimentos de modo que puedan ser masticados o fácilmente diseccionados a mano, «un primer paso en la civilización de los hábitos alimentarios, mucho antes de la introducción de palillos o tenedor y cuchillo[26]». Al cocinarlos, los alimentos se vuelven más digestivos, lo cual permite comer una mayor cantidad: cincuenta toneladas en una vida moderna. El resultado, hasta cierto punto, es un mayor rendimiento en los humanos. Otra consecuencia de la cocina es la posibilidad de cometer excesos, cuyos efectos en la sociedad mencionaremos a su debido tiempo.

Además de aumentar el consumo de alimentos comestibles, la cocina puede crear un tipo de magia más poderosa al hacer agradable al paladar lo que de otra forma sería venenoso. El fuego destruye los venenos en algunos alimentos potenciales. La magia que vuelve comestibles las plantas tóxicas es especialmente valiosa para los seres humanos, porque los alimentos venenosos pueden almacenarse sin miedo a las depredaciones por parte de otros animales y luego detoxificarse para el consumo humano: esta es la ventaja cultural que convirtió la mandioca amarga en un alimento básico en la antigua Amazonia y la raíz de trébol acuático en una comida preciada entre los aborígenes australianos. La mandioca amarga, alimento básico de la Amazonia con el que suele elaborarse la tapioca, contiene la suficiente cantidad de ácido prúsico como para matar a quien coma una cantidad moderada, pero el ácido puede eliminarse mediante los procesos empleados en su preparación, consistentes en machacarla o rallarla, dejarla en remojo y calentarla. El modo en que los indios que

cultivaron por primera vez esta planta, y que acabaron dependiendo de ella, descubrieron estas peculiares propiedades constituye un problema intrigante pero insoluble[27]. La mayoría de plagas dañinas pueden neutralizarse durante la cocción. La carne de cerdo suele estar infectada por un gusano que provoca triquinosis si lo ingieren los humanos: al cocerla bien se vuelve inocua. Las bacterias de la salmonella mueren al cocerlas a conciencia, las de la listeria al someterlas a un calor intenso. Constituye una notable excepción la bacteria más mortífera, *Clostridium botulinum*. No resulta dañada por la mayoría de procesos de cocción y sobrevive a la gama de temperaturas alcanzadas en todas las cocinas tradicionales, aunque las recetas con una elevada cantidad de ácido pueden detener su desarrollo.

El futuro de la cocina pudo vislumbrarse tan pronto como los hombres se comenzaron a percatar de los efectos del calor en la comida. El significado etimológico de la palabra «foco» es «hogar», «hoguera». El control del fuego por parte del hombre tuvo que unir forzosamente a las comunidades, porque cuidar las llamas requería una división del trabajo y un esfuerzo compartido. El fuego ya constituía un foco, cabe suponer, antes de emplearlo para cocinar e independientemente de dicha actividad, por las otras funciones que mueven a los hombres a reunirse a su alrededor: para obtener luz y calor, y para protegerse de plagas y depredadores. La cocina perfeccionó el magnetismo social que ya ejercía el fuego, añadiendo una mejor nutrición a estas funciones. Socializó el acto de comer, convirtiéndolo en una actividad que practicaban en un lugar fijo y a una hora fija una comunidad de comensales. Anteriormente, podemos colegir sin temor a equivocarnos, había pocos incentivos para comer en comunidad. Los alimentos recolectados podían consumirse en el lugar de su recolección u ocultarse para comerlos después a voluntad. Aunque podemos imaginar a homínidos reuniéndose alrededor del cuerpo crudo de un animal para celebrar un festín comunitario,

como buitres alrededor de un hueso, el acto de comer no unía necesariamente a la comunidad antes de la invención de la cocina; algunas actividades colectivas, como la caza y la organización de la seguridad, galvanizaron al grupo, pero los trozos de bestias cazadas o halladas ya muertas podían desmembrarse o distribuirse para comerlos a solas. Cuando se combinaron fuego y comida, sin embargo, se creó un foco casi irresistible para la vida comunitaria. Comer se convirtió en un acto social muy poco característico: era comunitario, pero no requería colaboración. El valor añadido que cocinar confiere a los alimentos sobrepasa la nutrición y ofrece nuevas posibilidades imaginativas: las comidas pueden convertirse en actividades compartidas de carácter expiatorio, festines amorosos, actos rituales y ocasiones para celebrar las transformaciones mágicas propiciadas por el fuego, siendo una de ellas la transformación de competidores en miembros de una sociedad.

En el mundo contemporáneo continúa siendo posible revivir o volver a experimentar un sentido primitivo del poder de esta combinación. Se desprende de los recuerdos infantiles de Gastón Bachelard, «filósofo campesino» de la década de 1930:

> «El fuego es un ente más social que natural (…). Yo me comía el fuego, me comía su oro, su aroma e incluso su crepitar, mientras la oblea humeante crujía entre mis dientes. Y siempre es así, con una especie de placer exuberante (…) que el fuego demuestra su humanidad. No solo cocina, sino que vuelve a la oblea crujiente y dorada. Da forma material a los festejos del hombre. No importa a qué época nos remontemos, el valor gastronómico de la comida siempre supera su valor alimenticio, y es con alegría, no con dolor, que el hombre ha hallado su espíritu (…) De los eslabones de la cadena colgaba el caldero ne-

gro. El recipiente de tres patas estaba colocado sobre las cenizas ardientes. Mi abuela hinchaba las mejillas y soplaba a través de un tubo de acero para reavivar la llama durmiente. Todo se cocinaba a la vez: las patatas para los cerdos y las patatas de mejor calidad para la familia. Para mí había un huevo fresco cociéndose bajo las cenizas[28]».

Las primeras tecnologías alimentarias

Se precisaron mentes ingeniosas para llenar el vacío práctico y conceptual que separa la domesticación del fuego de la invención de la cocina. En algunos climas el fuego puede encenderse rápidamente. En ciertos lugares, si se tienen a mano pedernales y leña, puede prenderse con razonable fiabilidad. En tiempos muy remotos, sin embargo, casi ninguna sociedad disfrutaba de condiciones idóneas para hacer fuego. Era preciso acumularlo y conservarlo, a la manera de la llama sagrada que, incluso en las sociedades modernas, a veces mantenemos encendida para honrar a nuestros muertos ilustres o para celebrar nuestro «ideal olímpico». Durante la mayor parte de la historia, en casi todos los lugares, era más fácil y seguro mantener el fuego encendido y transportarlo de un sitio a otro que encenderlo cuando fuera necesario. Algunos pueblos han olvidado las técnicas para encenderlo o quizá nunca las poseyeron, o simplemente puede que piensen que el fuego es demasiado sagrado como para prenderlo ellos mismos. Se dice que esta es la razón por la que algunas tribus en Tasmania, las islas Andaman y Nueva Guinea viajan para implorar el fuego de sus vecinos si el suyo se apaga, en lugar de inten-

tar prenderlo por sus propios medios. En la celebración de la luz con la que empieza la misa de vigilia pascual de Semana Santa, en la oscuridad, en las iglesias católicas y ortodoxas, la tradición cristiana recuerda cuán grave puede resultar para una sociedad la pérdida del fuego y lo vuelve a encender y a bendecir.

Incluso si se puede obtener el fuego a voluntad, no resulta fácil utilizarlo para cocinar[29]. Chamuscados en la llama viva, suspendidos sobre el humo o cocidos en las brasas de una fogata, algunos alimentos se cocinan muy bien. Este es un método práctico si, de todos modos, el fuego se mantiene encendido para otro fin: como fogata de vigilancia, para dar calor, o para mantener alejados a los depredadores o a los demonios. Aunque imposible si no se emplea un combustible sólido, y poco práctico incluso en la cocina moderna mejor equipada, este es un tipo de cocción capaz de producir platos de gran sofisticación. Arquestrato de Gela recomendaba envolver el bonito en hojas de higuera con un pellizco de mejorana, y depositarlo sobre las brasas hasta que las hojas ennegrezcan y humeen[30]. La cocina a la brasa parece muy básica, pero puede hacerse más variada mediante el uso de pastas y adobos para sazonar los alimentos antes de colocarlos sobre la llama, o rociándolos con licores o salsas bien elegidos. Si esta fue la primera técnica culinaria, continúa siendo una de las más apetitosas y sin duda una de las más extendidas. Una tradición ininterrumpida vincula la barbacoa de los barrios residenciales o los fuegos de campamento en los que se asan salchichas de fránkfurt con uno de los festines más famosos de la literatura occidental: el banquete con el que el auriga Néstor honró a Atenea en la *Odisea*.

> «El hacha seccionó los tendones del cuello de la ternera y el animal se derrumbó. En aquel momento las mujeres elevaron su grito de celebración (…). Cuando la oscura sangre hubo brotado a borbotones

> y la vida hubo abandonado el cuerpo de la ternera, descuartizaron rápidamente el animal muerto, cortaron los huesos del muslo a la manera usual, los cubrieron con capas de grasa y colocaron carne cruda sobre ellos. El venerable rey los quemó sobre la leña rociando las llamas con vino tinto, mientras los hombres jóvenes se arremolinaban alrededor con tenedores de cinco dientes en las manos. Cuando los muslos se hubieron quemado y los hombres hubieron probado las partes de dentro, cortaron el resto en trozos pequeños, los ensartaron en pinchos y colocaron los extremos punzantes sobre el fuego hasta que todo estuviera asado».

Pero esta práctica —presumiblemente la más primitiva tecnología culinaria— presenta evidentes desventajas. Solo permite un repertorio culinario limitado y no sirve para aquellos alimentos que precisan cocerse a fuego lento. Requiere que los animales muertos se despiecen crudos, con un gasto innecesario de energía, y consume grandes cantidades de combustible. Presenta inequívocas connotaciones de salvajismo, especialmente si la carne se corta de forma rudimentaria antes de asarla. Un italiano que viajó a la Pampa en 1910 se asombró al comprobar la forma «totalmente primitiva» en que los gauchos cocinaban la carne sin haberla desollado antes, «para que conserve su jugo sanguinolento», y después se la comían con navajas, sentados sobre troncos[31].

La solución a los problemas de los primeros cocineros llegó con la invención de la plancha de piedras candentes: el fuego se empleaba para calentar las piedras, sobre las que se cocinaba la comida[32]. Este es un método especialmente eficaz para alimentos cubiertos de forma natural con capas que retienen la humedad mientras los impregna el calor: moluscos protegidos por sus

conchas, por ejemplo, o algunas clases de fruta o de granos silvestres recubiertos de cáscaras gruesas o muy fibrosas. Otra posibilidad consiste en envolver los alimentos con hojas, como se hace al asar a la brasa. En este tipo de cocina las piedras pueden apilarse para que el calor envuelva los alimentos, aunque ello no significa que las piedras candentes produzcan el mismo resultado que las brasas: si se amontonan sobre los alimentos, su peso los afectará. Si se crean cavidades para evitar que esto suceda, dichas cavidades formarán bolsas de aire y los efectos del calor envolvente disminuirán. Los métodos tradicionales para solucionar estos problemas consisten en emplear hojas, hierbas, turba o pieles de animales como capas superiores de aislamiento. A cualquier viajero imbuido del más mínimo espíritu aventurero no le resultará difícil encontrar este estilo de cocina en la actualidad. Hace unos pocos años, en las islas Cook, Hugo Dunn-Meynell probó paquetes de manioca, fruto del árbol del pan, taro, pulpo, boniatos, lechón, pez loro y pollo marinado en zumo de guava, envueltos en hojas y colocados encima de piedras pómez calentadas sobre hoyos llenos de cáscaras de coco. Algunas familias empleaban hoyos de más de un siglo y medio de antigüedad. Las cáscaras se encendían frotando palos de madera de banano[33].

En la civilización actual, al menos hasta hace poco, el contexto más probable en el que volver a experimentar la cocina sobre piedras candentes ha sido el *clambake*, un pícnic en el que se cuecen almejas en la playa. En Nueva Inglaterra, a finales de los siglos XIX y XX, los *clambakes* eran acontecimientos auténticamente comunitarios o cívicos, que perpetuaban algunas prácticas que los primeros colonos aprendieron de los indios. La excursión representada en el musical *Carousel*, de Rodgers y Hammerstein, donde los participantes en el pícnic afirman que «ha sido un *clambake* estupendo», capta el aspecto romántico, ingenuo o inocente, con el que se recuerdan los *clambakes* tradicionales. También lo capta la intensa concentración con que los que comen las al-

mejas se entregan a su cometido en el cuadro de Winslow Homer. Las almejas tenían que extraerse de la arena mientras, para calentar las piedras, se encendía el fuego con madera arrastrada por la corriente y algas marinas. Dado que las conchas de las almejas se abren con el calor, las capas aislantes superiores tenían que ser impermeables: de otro modo los jugos naturales de las almejas se evaporarían y estas perderían sabor.

El hoyo para cocinar constituyó una mejora de gran importancia en la historia de la cocina sobre piedras candentes. Hizo falta ingenio para idear esta innovación, pero no fue preciso emplear herramientas, salvo un instrumento para cavar. Era posible calentar un hoyo seco con piedras para convertirlo en un horno, mientras que un hoyo excavado por debajo del nivel freático, calentado por el mismo método, se convertía en hervidor o escalfador. Este sistema supuso una innovación sumamente importante, sin parangón en la historia de la cocina hasta nuestros días: facilitaba el hervido, un nuevo método culinario, aunque hasta entonces se había empleado un método similar, consistente en suspender sobre el fuego, como si de una olla se tratara, una tripa o una piel llenas de agua. Aparecieron ejemplos tardíos pero representativos en Ballyvourney, condado de Cork (Irlanda), en 1952, donde el nivel freático era lo suficientemente alto como para impedir pérdidas de agua. En el segundo milenio a. C. abrieron una hoya en una turbera y la recubrieron con madera. Cerca habían construido un horno en un montón de tierra seca excavando una cavidad y recubriéndola de piedras[34]. Solo en Irlanda existen al menos cuatro mil yacimientos similares[35]. Varios experimentos realizados *in situ* demostraron que era posible asar de forma satisfactoria grandes trozos de carne en pocas horas si se reemplazaban regularmente las piedras ya tibias por otras candentes bajo una tapa de turba. Con este método pueden llevarse al punto de ebullición unos 260 litros de agua en una media hora. En tierra arcillosa, el revestimiento interior del hoyo

solía convertirse en loza, lo cual impermeabilizaba lo suficiente los lados como para poder verter agua en hoyos en los que no solía haberla de forma natural. También era posible embadurnar de arcilla la superficie interior de cualquier hoyo y exponerla al fuego hasta que endureciera.

Cuesta obtener alimentos asados en un hoyo en el Occidente moderno, excepto si los asamos nosotros mismos (u, ocasionalmente, si acudimos a las tradicionales barbacoas a cielo abierto del suroeste de Estados Unidos). En su época de vaquero, que abarcó las primeras décadas del siglo XX, James H. Cook consideraba una exquisitez comer una cabeza de cerdo «al estilo indio»: enterrada entre carbones encendidos durante varias horas en un hoyo de casi un metro de profundidad. «Cuando salía del agujero parecía un trozo de carbón, pero su sabor atraía enormemente a los epicuros de las tierras cubiertas de maleza que solían darse un festín con ella[36]».

Algunos cocineros tradicionales continúan usando hoyos para cocinar en zonas rurales de gran parte del Pacífico y en algunas zonas del océano índico. Debemos admitir, sin embargo, que la civilización tiende a usarlos cada vez menos. Su gran desventaja radica en que, para todos los platos, salvo algunos pequeños o sencillos que requieren poco calor, es necesario, incluso para cocinar sin líquidos, encender un fuego donde calentar las piedras e introducirlas después en el hoyo. Sin embargo, puede conseguirse un efecto similar o idéntico al de cocinar en un hoyo mediante el uso del horno de arcilla normalmente conocido con el nombre de *tandoor*, o algún nombre similar, en la India y Oriente Próximo. La cocina *tandoori* proviene sin duda de la cocina en hoyos. En esencia, el *tandoor* es un hoyo para cocinar, elevado sobre el suelo. El fuego se enciende en su interior: la abertura en la parte superior debe ser lo suficientemente ancha como para proporcionar oxígeno al fuego, pero lo suficientemente estrecha como para poder cerrarla con una pesada tapa sin demasiada pérdida de

calor una vez extinguido el fuego. Mientras la estructura se calienta, se puede colocar masa sobre las paredes exteriores para hacer pan plano. Después de que se apague el fuego, las propiedades del horno para conservar el calor pueden emplearse para guisar carne, pescado y verduras, o para hacer estofados.

Todas estas tecnologías —cocinar con brasas, llamas vivas y piedras candentes, en hoyos o en chimeneas— fueron sin duda anteriores al empleo de utensilios de cocina especializados. Aunque puede que las conchas sirvieran de cazuelas en la Antigüedad, existen pocos lugares en el mundo que dispongan de conchas lo suficientemente grandes como para poder cocinar de forma económica. Solo los caparazones de tortugas marinas y de otros animales similares pueden haber precedido a la cacerola manufacturada, pero cabe suponer que las cacerolas, incluso aquellas talladas en madera, han sido invenciones relativamente tardías en la historia de la humanidad: las de arcilla o de metal, por supuesto, surgieron aún más tarde. Resulta más sencillo tejer frondas o hierbas, y si se dispone de las plantas adecuadas se pueden fabricar recipientes totalmente estancos, como los que aún emplean los pueblos del noroeste americano. Según una explicación muy extendida sobre la invención de la cerámica de loza en la Antigüedad, los recipientes de mimbre se recubrían de arcilla para que resistieran el calor y así poder suspenderlos sobre el fuego.

A causa de la naturaleza fúngible de los cacharros, resulta imposible datar los orígenes de la cocina en las cazuelas manufacturadas. Sin embargo, antes se había utilizado una opción más sencilla, consistente en emplear como recipientes pieles, tripas, amnios o estómagos de animales. La piel tiene una utilidad limitada como aislante en la mayoría de las especies, y frecuentemente resulta más valiosa si se arranca del cuerpo del animal antes de cocinarlo y se curte para confeccionar prendas de ropa, morrales y toldos. Los órganos internos, sin embargo, son los recipientes de

cocina que nos proporciona la naturaleza: lo suficientemente impermeables y elásticos, en la mayoría de cuadrúpedos, como para contener las restantes partes comestibles del animal, así como otros ingredientes. Dado que es posible llenarlos de agua, pueden hacer las veces de calderos y —si, pongamos, un intestino delgado está lleno y se coloca dentro de un intestino grueso— sirven como baño maría, siempre que el cocinero disponga de algún método para protegerlos de los daños causados por un exceso de calor directo. Hoy en día, se pueden encontrar vestigios de este temprano sistema culinario incluso en las cocinas más sofisticadas. Las mejores salchichas siguen siendo las que se elaboran con tripa natural. Cualquier morcilla que se precie vendrá embutida en un trozo de intestino. En muchos postres populares se emplea actualmente una muselina (para que no se desparramen los ingredientes durante la cocción) a fin de proporcionar la protección que en épocas anteriores solía proporcionar un estómago o una vejiga. Los morcillones constituyen una forma de aprovechar los despojos (o, en recetas similares, la sangre), que se estropearían rápidamente si no se cocinaran. Por esta razón, se emplean con frecuencia en la cocina de pastores trashumantes. El *haggis*, «caudillo de los embutidos» según el poeta Robert Burns, es un ejemplo que hoy se puede obtener fácilmente en los países a los que se ha extendido la diáspora escocesa. La receta no evoca una época realmente primitiva porque requiere una gran adición de harina de avena, que es un alimento propio de cultivadores sedentarios. Pero los otros ingredientes —trocitos de pulmón, hígado y corazón— son muy típicos. En la auténtica comida de los pastores puede que se llenaran con sangre y grasa las cavidades que en el *haggis* se rellenan con harina de avena.

Las baterías de cocina serían un engorro para los pueblos nómadas, y es por tanto entre nómadas que cabría esperar encontrar ejemplos perdurables del uso de tripas como recipientes de cocina. Al menos, las cacerolas manufacturadas nunca han reem-

plazado del todo a sus predecesores primitivos en las cocinas nómadas, aunque incluso los nómadas parecen apreciar las cacerolas de metal, siempre que se puedan transportar con facilidad: la variedad culinaria es, dentro de ciertos límites, un lujo apreciado de forma casi universal y, en cualquier caso, resulta práctico cocinar una tripa o estómago rellenos en una cacerola. Los pueblos turcos cuentan con una curiosa gama de recipientes de cocina. El *qazan*, que significa literalmente «cosa vaciada», es un recipiente de estaño de gran capacidad con pies diseñados de forma que sea fácil atarlos a un caballo. Los turcos también consideran indispensable transportar una rejilla para cocinar bolas de masa al vapor en un hogar. El uso que hacían anteriormente de sus escudos como bandejas de cocina se ha perpetuado en el plato ancho, con forma de escudo, conocido con el nombre de *saj*. La lanza puede ser un tenedor para asar. En algunas culturas, resulta tentador imaginar que la brocheta ha evolucionado a partir del uso de palos como pinchos. En la mayor parte de la estepa eurasiática no hay árboles y los palos son objetos escasos y preciados. Es probable que el *shish kebab*, el pincho moruno —regalo universal de la cocina centroasiática— se preparara en la Antigüedad ensartado en una daga[37].

Sin embargo, en sus banquetes más solemnes casi todos los pueblos suelen comer sus platos más tradicionales, y entre los nómadas esteparios esto significa volver a cocinar en pieles, estómagos y tripas. Sharon Hudgins es la autora de las más gráficas descripciones modernas sobre las experiencias gastronómicas en las estepas. En un banquete de los buriat celebrado en 1994 le sirvieron una cabeza de cordero con piel y con la lana intacta. Eximieron a su marido de la necesidad de cantar una canción sobre las cabezas de oveja, vestigio del ritual propiciatorio que parece inseparable de las comidas solemnes en la mayoría de tradiciones. Se sirvieron libaciones y se echaron pedazos de grasa al fuego. Los brindis, que los buriat gustan de hacer con alcohol de

grano importado de sus vecinos sedentarios, estuvieron acompañados de canciones. El plato siguiente fue un estómago de oveja relleno de leche de cabra, sangre de oveja, ajo y cebolletas, atado con intestinos.

> «Todos los buriat que estaban sentados alrededor de la mesa esperaban ansiosos a que probara el primer bocado, pero yo no sabía por dónde empezar. Finalmente, nuestra anfitriona se inclinó hacia adelante y cortó la parte superior del estómago. Los ingredientes no se habían cocido del todo y comenzó a chorrear sangre sobre mi plato. La mujer cogió una cuchara grande, rebañó un poco de la masa semicoagulada, y me pasó la cuchara llena (…) Los otros invitados esperaron a que yo diera el siguiente paso; de repente, se me ocurrió lo que debía hacer: pasar la bandeja a los demás. Era exactamente lo que querían que hiciera[38]».

De un modo irracional, algunos alimentos que son intestinos rellenos aún gozan de un cierto prestigio en la gastronomía occidental, mientras que los platos cocinados en estómagos se consideran ahora platos rústicos que traicionan sus orígenes primitivos, y por ello comida poco apropiada para los gastrónomos. En algunas versiones de *andouilles* y *andouillettes*, el intestino grueso de un cerdo se rellena principalmente con trocitos del intestino delgado, sin ningún toque de distinción. Los *boudins blancs* son auténticas exquisiteces. Puede que a un gastrónomo le encantara una morcilla bien tierna, pero quizá pensara que un estómago de cabra es asqueroso, como el estómago asado relleno de sangre y grasa con que Ulises fue recompensado por su habilidad como luchador.

Lévi-Strauss tenía razón al suponer que hervir «requiere el uso de un recipiente, un objeto cultural[39]»; la imaginación humana ha transformado en artefactos las pieles o tripas usadas como calderos, y los hoyos empleados para hervir son concavidades de considerable tamaño, que deben excavarse y revestirse. Pero según el mismo criterio, el espetón o el pincho, e incluso el fuego encendido por el hombre, son también objetos culturales, y asar o cocinar a la parrilla pueden considerarse actividades tan «culturales» o «civilizadas» como otros métodos. En la transición a la cultura, o en el primer «proceso civilizador», freír constituía un paso más importante que hervir y requería recipientes manufacturados, porque, aunque se pueden usar tripas como calderos, no pueden emplearse como sartenes. La secuencia de pruebas empieza con los primeros fragmentos de barro cocido. En Japón, los fragmentos más antiguos que, de forma reconocible, pertenecieron a ollas, datan del undécimo milenio a. C., mientras que en África y en Oriente Próximo se remontan a unos tres mil años después. En Grecia y el sureste de Asia datan de alrededor del año 6000 a. C.[40]. Este adelanto técnico permitió completar la moderna batería de cocina. Cuando los cocineros disponían de ollas de barro cocido, resistentes al fuego e impermeables al agua, podían añadir la comida frita al repertorio de alimentos hervidos, asados y hechos a la parrilla. Nos gusta congratularnos del ritmo acelerado de los modernos cambios tecnológicos, pero desde la invención de los recipientes de barro cocido, ningún otro objeto de los que hemos diseñado para cocinar ha tenido un efecto tan enriquecedor, y ninguno, hasta la aparición del microondas, ha permitido emplear métodos culinarios auténticamente novedosos. Entretanto, hemos adquirido herramientas y aparatos que facilitan los procesos culinarios, sin ampliar su repertorio.

Cocinar ha resultado tan beneficioso, tanto para los individuos como para las sociedades, que no sorprende que la revolución culinaria haya perdurado hasta nuestros días. Sin embargo, no existe ninguna práctica lo suficientemente benéfica como para acabar con la desconfianza de la gente. Hoy los críticos condenan la cocina, y se considera que sus efectos socializadores están amenazados por los cambios tecnológicos.

El fin de la cocina se ha predicho entre lágrimas y se ha deseado fervientemente. Lo que podríamos denominar sin demasiado rigor «movimiento anticulinario» tiene ahora más de cien años: lo iniciaron feministas y socialistas, quienes ansiaban liberar a las mujeres de tener que guisar y pretendían reemplazar la familia con una comunidad más extensa. Charlotte Perkins Gilman quería convertir la cocina en una actividad «científica», en sus propias palabras; en la práctica, esto significaba eliminarla de las vidas de la mayoría de individuos, aislándola de las imágenes, sonidos y olores de la despensa y del fogón y confinando a la gente en apartamentos sin cocina, mientras que los profesionales que trabajaban en fábricas de preparación de comidas se encargaban de que sus clientes tuvieran la energía suficiente para poder trabajar. «Es imposible», escribió, «que la mitad de los habitantes del planeta, haciendo de cocineros aficionados para la otra mitad, puedan alcanzar un elevado nivel de precisión científica o de habilidad técnica[41]». Además de los ataques provenientes de críticos progresistas, el arte de guisar fue objeto de prejuicios primitivistas. Gandhi lo despreciaba. Probó fruta y frutos secos, leche de cabra y dátiles, en busca de una dieta satisfactoria que pudiera comerse sin tener que recurrir a la cocina. Por debajo de sus preferencias subyacía, quizás, el mismo tipo de vanidad brahmánica que llevó al profesor Godbole, en *Pasaje a la India*, a fingir indiferencia ante cualquier alimento que comía de forma copiosa pero

abstraída, como si lo encontrara «por accidente». Hoy, el prejuicio a favor de lo que es «natural» —y por consiguiente supuestamente precultural— permite que la comida cruda resulte atractiva para aquellos urbanitas que detestan nuestro modo de vida excesivamente complicado y que esperan regresar al paraíso terrenal. La civilización parece estar anquilosada, y una forma de trascender sus limitaciones consiste en tratar de recuperar los alimentos crudos. El primitivismo romántico se alía con la ansiedad ecologista. La nueva comida tradicional preferida por muchos afroamericanos de clase media descarta los platos con mucha grasa fieles a la tradición sureña —col rizada anegada en grasa de cerdo, pies de cerdo con alubias carillas y otros platos por el estilo— y se decanta por verduras crudas o marinadas. La moda de las *crudités* en restaurantes elegantes y de los repulsivos «bufés de ensaladas» en restaurantes populares, donde hojas mustias de lechuga y trozos resecos de hortalizas permanecen expuestos a la contaminación, demuestran hasta qué punto ha degenerado el gusto por los alimentos crudos.

La popularidad de los alimentos crudos no significa que la gente vaya a dejar de cocinar, pero esta práctica podría cambiar de forma irreconocible debido a otras presiones. La cocina fue una invención valiosísima por la forma en que unió a la comunidad. Los hábitos alimentarios contemporáneos amenazan con dar al traste con este logro. Comer deprisa y corriendo fomenta el ajetreo de la vida cotidiana y resalta la falta de valores de la sociedad postindustrial. Los individuos comen mientras hacen otras cosas, sin mirar a quienes los rodean. Comen en la calle, de forma apresurada entre citas o paseando entre diversiones. Comen en el despacho, con los ojos pegados a la pantalla del ordenador. Comen en conferencias y seminarios, mirando a la pizarra o a la pantalla. Antes de salir de casa por la mañana no compartieron el desayuno con los otros miembros de la familia, ya sea porque los horarios de trabajo modernos son escalonados o por-

que los desayunos relajados ya no forman parte de la rutina diaria. Cuando vuelven a casa por la noche puede que no haya ninguna comida para compartir, o, si la hay, puede que no haya suficientes personas con quienes compartirla. Las tiendas de bocadillos pueden promover la sociabilidad: las más antiguas, donde se hacía cola junto a gente potencialmente amistosa antes de pedir un bocadillo a la persona que lo había preparado, fomentaban todo tipo de conversaciones y encuentros; pero en el Occidente industrializado actual hay una gran demanda de bocadillos impersonales, que se cogen ya preparados de estantes refrigerados y se engullen en solitario.

La soledad del consumidor de comida rápida resulta poco civilizada. La comida está perdiendo su carácter socializador. En las casas que disponen de hornos microondas, la cocina casera parece estar condenada al fracaso. La vida familiar debe fragmentarse si la gente deja de compartir comidas, pues tal y como dijo en cierta ocasión Carlyle, «si el alma es una especie de estómago, ¿qué es la comunión espiritual sino el acto de comer juntos?». No debería subestimarse el poder del horno microondas para cambiar la sociedad. Su auge ha sido sorprendentemente rápido: en 1989, menos del 20 por ciento de franceses que respondieron a una encuesta tenían en casa hornos microondas y aparatos para descongelar; un año más tarde la cifra había aumentado a casi un 25 por ciento; en 1995 pasaba del 50 por ciento[42]. Sospecho que al menos parte de la alarma que despierta esta tendencia está justificada. Estrictamente hablando, no cabe duda de que la tecnología microondas es solo otra forma más de cocinar, basada en el empleo de rayos electromagnéticos para penetrar la comida en lugar de la radiación de infrarrojos generada por el fuego. Desde que se inventó la sartén, es la primera innovación que nos ha suministrado un nuevo método culinario: su llegada debería haber sido un acontecimiento prometedor para los gastrónomos, pero en verdad no puede decirse que los resultados hayan sido dema-

siado interesantes. Casi todos los platos cocinados en un horno microondas tienen un aspecto poco apetitoso, porque la radiación electromagnética no permite que se doren los alimentos. La textura de la comida que se sirve es aburrida porque los alimentos no pueden ponerse crujientes, ni es posible obtener una gran variedad de texturas. En la mayoría de cocinas, el aparato se usa únicamente para recalentar: esta función resulta útil para la gama relativamente limitada de platos que se benefician del recalentado, como curris y guisos, pero, al recalentarlos, casi todos los alimentos adoptan un aspecto un tanto mustio y un sabor característico, un poco terroso y acre.

Pese a estas deficiencias, los hornos microondas son populares por dos razones, ninguna de ellas buena. En primer lugar, «por comodidad»: es un método rápido y limpio de calentar comidas precocinadas y empaquetadas. En parte como consecuencia, el mercado que más crece en el mundo occidental es el de las pseudo comidas sin ningún interés y excesivamente procesadas, casi de plástico. Evidentemente, el horno microondas no es el único culpable, dado que el carácter aparentemente irresistible de este tipo de comida se reproduce en los textos culinarios. Los que podrían leer a un Brillat-Savarin se conforman con el catálogo gastronómico de la empresa Williams-Sonoma. El horno microondas forma parte de lo que podría denominarse cultura del plástico. A lo largo de la historia, las sociedades muy urbanas han consumido comidas precocinadas de varios tipos. El auge del horno microondas es tanto una consecuencia como una causa de la renovada popularidad de estas comidas en la actualidad. La segunda gran virtud del microondas a ojos de sus admiradores es que resulta liberador. Los consumidores pueden calentar cualquier comida precocinada que esté a la venta, lo que en las modernas ciudades occidentales significa que existe una oferta amplísima. No es necesario hacer referencia a cuestiones como comunidad de sabor. Ninguna matriarca o ningún cabeza de fami-

lia tienen la oportunidad de intervenir en nombre de los suyos. Ningún miembro de un hogar tiene que ceder ante los otros. Además, no es preciso que dos personas coman al mismo tiempo o en la misma mesa. Esta nueva manera de cocinar es sorprendentemente contrarrevolucionaria: invierte la revolución culinaria, que convirtió el comer en un hábito sociable, y nos devuelve a una fase presocial de la evolución.

La comida nutre: la revolución de la cocina extendió dicho efecto aumentando la gama de alimentos comestibles y facilitando su digestión. La comida proporciona placer, que la cocina puede realzar. Forja la sociedad, especialmente cuando cocinar fortalece el tejido social y comunitario. Después de la invención de la cocina, la siguiente gran revolución consistió en descubrir que la comida tiene otros vicios y virtudes: puede codificar significados; puede aportar beneficios al que la consume que van más allá del sustento, y provocar más males que el veneno; no solo conserva la vida, sino que unas veces la mejora y otras la degrada; puede cambiar al hombre para mejor o para peor; posee efectos espirituales y metafísicos, morales y transmutativos. Curiosamente, quizá, los individuos que mejor ejemplifican este descubrimiento, y quienes por consiguiente introducen el siguiente capítulo, son los caníbales.

2. El significado de la comida.

La comida como rito y magia

El canibalismo es un problema. En muchos casos, esta práctica está más enraizada en ritos y supersticiones que en la gastronomía, pero no siempre es así. Un dominico francés del siglo XVII observó que los caribes tenían ideas muy claras sobre los méritos relativos de sus enemigos. Como cabía esperar, los franceses eran deliciosos, los mejores con diferencia, algo que no nos sorprende incluso dando por sentado un cierto chovinismo. Los ingleses venían a continuación, me alegra decir. Los holandeses eran sosos y pesados, mientras que los españoles eran tan fibrosos que casi no tenían carne, incluso hervidos. Lamentablemente, todo esto me suena a glotonería[43].

Patrick Leigh Fermor

Hay dos obras que siempre me han dado fuerza: mi libro de cocina y la Biblia.

Helen Hayes en la película *Mi hijo John*, de 1952

La lógica del canibalismo

Al fin se confirmaba: los antropófagos, hombres que se alimentaban de carne humana, eran reales. Su existencia, legendaria y sustentada por las habladurías, ahora se consideraba un hecho, respaldado por el peso indiscutible del testimonio de casi toda la tripulación que participó en la segunda expedición transatlántica de Colón. El médico de a bordo envió a su familia una descripción de los prisioneros arawak, liberados del poder de los devoradores de carne humana en la isla que ahora se conoce como Guadalupe.

> «Preguntamos á las mujeres, que eran cativas en esta isla, que qué gente era ésta: respondieron que eran Caribes. Después que entendieron que nosotros aborrecíamos tal gente por su mal uso de comer carne de hombres, holgaban mucho (…). Dicen también estas mujeres que estos usan de una crueldad que paresce cosa increíble; que los hijos que en ellas han se los comen, que solamente crían los que han en sus mujeres naturales. Los hombres que pueden hacer, los que son vivos llévanselos á sus casas para hacer carniceria dellos, y los que han muertos luego se los comen. Dicen que la carne del hombre es tan buena que no hay tal cosa en el mundo; y bien paresce porque los huesos que en estas casas hallamos todo lo que se puede roer todo lo tenían roido, que no había en ellos sino lo que su mucha dureza no se podía

> comer. Allí se halló en una casa cociendo en una olla un pescuezo de un hombre (…). Los mochachos que cativan córtanlos el miembro, é sírvense dellos fasta que son hombres, y después cuando quieren facer fiesta mátanlos é cómenselos, porque dicen que la carne de los mochachos é de las mojeres no es buena para comer. Destos mochachos se vinieron para nosotros huyendo tres, todos tres cortados sus miembros[44]».

En su anterior viaje, Colón entendió mal la palabra arawak «cariba», y la convirtió en «caniba». Los términos «caníbal» y «caribeño» derivan del mismo nombre.

Aparecieron después numerosos relatos similares, y a medida que se extendía la exploración europea, se multiplicaron también las noticias sobre el canibalismo. Los caníbales que encontró Ulises o los que mencionaron Heródoto, Aristóteles, Estrabón y Plinio ganaron credibilidad con cada nuevo hallazgo. El «descubrimiento del hombre en el Renacimiento» incluía el descubrimiento del hombre como devorador de carne humana. Las primeras ediciones de los Viajes de Vespucio estaban ilustradas con grabados de barbacoas caníbales. Los aztecas, según un observador comprensivo, que realizó enormes esfuerzos para recopilar su información de primera mano, celebraban festines en los que se comían esclavos especialmente comprados para la ocasión y engordados «para que su carne fuera más sabrosa[45]». Las panzas de las chichimecas eran un «sepulcro de carne humana[46]». Se decía que las tupinambas consumían «hasta las uñas[47]» de sus enemigos. El terrorífico relato que hizo Hans Staden de su cautiverio entre ellos en la década de 1550, lleno de suspense, obtuvo un gran éxito por el repetido aplazamiento de la inmolación del propio autor en un festín caníbal. Su descripción de los ritos caníbales resultaba memorable por su truculencia. La víctima tenía

que soportar las exageraciones de las mujeres y atender el fuego en el que lo iban a asar. Lo mataban de un golpe que le desparramaba los sesos. A continuación las mujeres

> «raspan completamente su piel y lo dejan muy blanco, y le introducen un poco de madera en el ano para que no se pierda nada. Entonces un hombre (…) le corta los brazos y las piernas por encima de la rodilla. Luego cuatro mujeres se llevan los miembros cortados y van corriendo con ellos por las cabañas profiriendo gritos de alegría (…). Las mujeres se quedan las entrañas y las hierven para hacer un caldo espeso llamado «mingau», que beben ellas y los niños. Devoran los intestinos y la carne de la cabeza, mientras que el cerebro, la lengua y cualquier parte que sea comestible se da a los niños. Al acabar todos se van a sus casas llevando su parte (…). Estuve allí y lo vi todo con mis propios ojos[48]».

Hacia finales de siglo, muchos de los populares grabados de Theodore de Bry sobre escenas de viajes americanos incluían imágenes de miembros humanos troceados para asarlos a la parrilla, o de mujeres caníbales bebiendo sangre y comiendo entrañas. El siglo XVII aportó pocas novedades sobre estas prácticas, dado que el horror resultaba familiar y no salieron a la luz nuevos pueblos o costumbres caníbales importantes. Los europeos del siglo XVIII, sin embargo, vieron revivir su fascinación tras el hallazgo de más caníbales, y la filosofía pugnó por conciliar la práctica con la emergente teoría del noble salvaje. Los europeos creían que había vendedores especializados en carne humana incluso en el imperio cristiano de Etiopía, sumamente civilizado[49]. En las guerras indias libradas en la Norteamérica del siglo XVIII, un soldado de la milicia de Massachussetts se alarmó al

descubrir que sus adversarios asaban a sus enemigos trozo a trozo «a un ritmo terrible[50]». La mayor concentración de nuevos casos se produjo durante la exploración de los mares del Sur, realizada en viajes cada vez más ambiciosos. El canibalismo melanesio, sobre el que se acumularon muchas historias en el siglo XVIII, parecía obedecer a razones más prácticas: los caníbales probaban todos y cada uno de los órganos comestibles de sus enemigos cautivos, y los huesos servían de agujas para coser lonas. Cuando el capitán Cook conoció a los maoríes, le explicaron mediante gestos cómo dejar bien limpio un hueso humano. Algunos escépticos europeos dudaron de sus palabras, pero las muertes de los cautivos las confirmaron. El canibalismo de Fiyi, según relatos popularizados en Europa a principios del siglo XIX por los informes de los misioneros, parecía superar en depravación a todos los casos anteriores tanto por la truculencia con que fue descrito como por la naturaleza rutinaria de los ágapes caníbales; estos carecían de todo contexto cultural atenuante, «y no se celebraban por algún tipo de horrible venganza», tal y como afirmaron los metodistas en 1836, «sino por una predilección manifiesta por la carne humana sobre otros alimentos[51]».

Tomados de uno en uno, la veracidad de todos estos informes era más que cuestionable[52]. El canibalismo puede ser una fuente de atrocidades fascinantes, como las que suelen aumentar las ventas de un libro de viajes por lo demás aburrido. En la Baja Edad Media y, con menor fuerza, en los siglos XVI y XVII, era una acusación sumamente útil contra los enemigos; porque el canibalismo, como la sodomía y la blasfemia, estaba considerado una ofensa contra la ley natural: los que lo practicaban se situaban fuera de la protección de la ley. Los europeos podían atacarlos y esclavizarlos con impunidad, someterlos por la fuerza y embargar sus propiedades. En algunas ocasiones, «el mito de los devoradores de hombres» era una fantasía recíproca: los investigadores blancos se sorprendieron al descubrir que los «nativos»

sospechaban acerca de su canibalismo, una práctica que también los horrorizaba. En Guayana, los anfitriones arawa de Raleigh lo confundieron con un caníbal[53]. Los mani de Gambia supusieron que la demanda de esclavos por parte de los portugueses, aparentemente insaciable, se debía a su desmedido apetito antropófago[54]. Cuando George Vancouver invitó a cenar a los habitantes de Dalco Passage en 1792, estos se negaron a comer el venado que les ofreció al sospechar que se trataba de carne humana[55]. Los ku waru de las tierras altas de Nueva Guinea creyeron que sus «descubridores» australianos eran «personas que se comen a otras personas. Deben de haber venido aquí para matarnos y comérsenos. La gente dice que no se puede salir por la noche[56]». Las acusaciones de canibalismo deberían contemplarse como cualquier otra estadística sobre criminalidad: cabe suponer que algunas han sido inventadas y que otras han ganado en truculencia con el tiempo.

Sin embargo, el número de episodios autentificados demuestra que el canibalismo va más allá de la mera conjetura: el canibalismo existió, y nadie duda de su realidad como práctica social. Es más, a juzgar por las pruebas arqueológicas, ha sido una práctica muy generalizada: bajo las piedras de todas las civilizaciones han aparecido huesos humanos a los que se ha extraído la médula. Y a medida que aumentaba el recuento de casos observados, cada vez resultaba más difícil sustentar la afirmación de que el canibalismo era una actividad intrínsecamente aberrante, anormal o poco natural.

Naturalmente, muchas historias hacen referencia a casos aislados surgidos en la sociedad occidental que contradicen las normas establecidas: se trata de lo que podríamos denominar canibalismo «criminal», practicado con un afán consciente por escandalizar. Desde barberos «diabólicos» que hacen empanadas con la carne de sus víctimas hasta tiranos maníacos, en busca de extremos exquisitos de sadismo, que sirven a sus enemigos mejunjes a

base de la carne y sangre de sus esposas e hijos. Hay incluso quienes practican el canibalismo por diversión: individuos que encuentran placer intelectual al transgredir las convenciones, pervertidos que se excitan sexualmente al ingerir carne humana. Una de las historias más extrañas y macabras es la del buscador de oro de las Montañas Rocosas que se autodenominaba «Alferd» Packer. En un caso tristemente célebre en 1874, Packer les abrió el cráneo a sus compañeros mientras dormían —a excepción de uno al que disparó por la espalda— antes de robar sus cadáveres y alimentarse de sus restos: después de dieciocho años de cárcel, lo liberaron en un mundo cambiado, donde fue recibido como una curiosidad e incluso honrado como «un viejo montañero». Hoy siguen acudiendo peregrinos a su tumba y, con una cierta ironía que algunos encuentran sugerente, el *Alferd Packer Memorial Grill*, restaurante de la Universidad de Colorado sita en Boulder, lleva su nombre[57]. Hannibal Lecter tiene otros predecesores en la vida real, incluyendo a Johnson «el comehígados», quien se ensañaba con indios de la tribu crow como venganza por el asesinato de su esposa en 1847, e Isse Sagawa, «el caníbal del Bois de Boulogne», quien en 1981 se deshizo de una novia a la que no quería comiéndosela. Jeffrey Dahmer, de Milwaukee, cuyos gustos incluían necrofilia homosexual y sadismo además de canibalismo, tenía la nevera llena de restos humanos cuando la policía entró en su casa en 1991[58].

Incluso en la historia moderna del mundo occidental, se ha reconocido y practicado un tipo de canibalismo social que, durante mucho tiempo, ha sido autorizado por la ley. En las situaciones extremas de sitio o retreta, los más rápidos se alimentan de los muertos[59]. Es bastante habitual que las víctimas supervivientes de naufragios y accidentes aéreos continúen con vida gracias a la carne de sus compañeros muertos: a veces acaban, en circunstancias extremas, echando a suertes sus vidas para sacrificarlas al hambre de sus camaradas. A principios de la Edad Mo-

derna, época de largos y peligrosos viajes marítimos a vela, el canibalismo de supervivencia se convirtió en una «práctica socialmente aceptada entre marineros, la costumbre del mar[60]». En 1710, por ejemplo, los supervivientes del naufragio del *Nottingham Gally* se volvieron «fieros y bárbaros» después de alimentarse con el cadáver del carpintero del barco. A lo largo del siglo XIX fueron llegando, a intervalos, noticias de otros casos. Géricault incluyó escenas de canibalismo en esbozos de la más famosa de todas las imágenes sobre un desastre naval, *La balsa de la Medusa*, aunque en este caso las pruebas no fueron concluyentes. La ficción trató por todos los medios de superar a los hechos. La obsesión del capitán Ahab con Moby Dick estaba motivada por recuerdos de las experiencias desalentadoras que siguieron al coletazo de la ballena: la narración se basaba en la historia real del naufragio del *Essex*, cuyos hombres echaron a suertes el orden en que se comerían los unos a los otros después de un incidente similar acaecido en 1820. En 1835 el capitán homónimo del *Francis Spaight*, que había volcado, fue rescatado, supuestamente, «mientras se comía el hígado y los sesos de su aprendiz[61]». En 1874 un bote del barco carbonero abandonado *Euxine* fue rescatado en el océano índico con los restos del cuerpo troceado de un miembro de la tripulación en el armario. Falk, el siniestro héroe de Conrad, tuvo muchos equivalentes en la vida real. En 1884 se prohibió finalmente «la costumbre del mar» cuando dos supervivientes del hundimiento del velero *Mignonette* fueron sentenciados, ante su estupor, por matar a un compañero de tripulación para comérselo tras pasar veinticuatro días en una barca sin que nadie los socorriera[62].

La costumbre del mar tuvo sus paralelismos en tierra, aunque la moralidad convencional nunca ha sido clara al respecto. En 1752, por ejemplo, un grupo de desertores de la milicia colonial huyeron de Nueva York en dirección a territorio francés; tras perderse por el camino se les acabaron las provisiones y decidie-

ron comerse a cuatro o cinco integrantes del grupo[63]. En 1823, Alexander Pearce, un recluso de Tasmania, admitió haber matado a un compañero para comérselo; no lo hizo para sobrevivir, sino para satisfacer un gusto adquirido durante un intento de fuga anterior, cuando fue el único de ocho camaradas que volvió vivo del monte. Salvo casos depravados como Alferd Packer, el canibalismo por motivos de índole práctica u oportunista ocasionó muchas muertes entre mineros y carreteros perdidos en los territorios fronterizos norteamericanos en el siglo XIX; Mark Twain lo satirizó en su relato sobre unos pasajeros respetables que recurrieron al canibalismo durante un trayecto en un tren que viajaba con retraso entre St. Louis y Chicago. El ejemplo más reciente de que se tiene constancia ocurrió en 1972, cuando un avión que transportaba al equipo uruguayo de rugby Old Christians se estrelló en los Andes. Los supervivientes pudieron seguir con vida comiéndose a los que habían muerto[64].

Nunca ha bastado con afirmar que «comerse a la gente está mal». El hecho de que sea «contrario a la naturaleza» no parece un principio lo suficientemente fuerte cuando la gente está realmente hambrienta. Como tampoco lo son las normas contra la homosexualidad a bordo de un barco (o en la cárcel), o el onanismo cuando uno está solo… y nadie ha muerto jamás por falta de sexo. Si bien a algunos les parece anormal, para otros constituye algo aceptable. El canibalismo siempre ha contado con apologistas. En algunas ocasiones, como sucedió con los defensores de la costumbre del mar, hay quienes apelan a la necesidad: en otras palabras, explican el canibalismo presentando la carne humana como fuente de alimento que, en última instancia, no se puede distinguir moralmente de otras fuentes alimenticias. En otros contextos, la defensa se basa en el relativismo cultural y en el reconocimiento de que, en algunas culturas, la carne humana es más que comida: su consumo está justificado no porque sustente

vidas individuales, sino porque nutre a la comunidad, invoca a los dioses o confiere poderes mágicos.

A principios de la Edad Moderna, cuando el pensamiento occidental se vio obligado a aceptar el canibalismo social, los reformistas, empeñados en salvar a los «primitivos» de la explotación y victimización, presentaron algunas defensas realmente ingeniosas. Bartolomé de Las Casas, que asedió a los conquistadores del Nuevo Mundo con denuncias de sus injusticias, alegó que el canibalismo no era más que una fase del desarrollo por la que pasaron casi todas las sociedades: De Las Casas aportó pruebas convincentes de canibalismo en el pasado remoto de Grecia, Cartago, Inglaterra, Alemania, Irlanda y España. Jean de Léry, que sobrevivió al cautiverio entre caníbales en Brasil, pensó que heriría su sensibilidad si les contaba la masacre de San Bartolomé. El ensayo de Montaigne titulado *De los caníbales* se cita a menudo como ejemplo de cómo la percepción que tenía de sí mismo el mundo occidental se vio alterada por los hallazgos culturales de la conquista de América y «el descubrimiento renacentista del hombre». Montaigne sugería que la moralidad del canibalismo no era peor que la hipocresía que permitía a los europeos matarse los unos a los otros con el convencimiento absoluto de estar en posesión de la razón, pese a las ventajas de la educación cristiana y de la tradición filosófica. Las torturas y las muertes en la hoguera que los enemigos en la fe se infligieron mutuamente en Francia equivalían a «comerse a los hombres vivos» y Montaigne consideraba que «resulta más propio de bárbaros comerse a un hombre vivo que muerto (…). Estamos justificados al llamar bárbaros a estos pueblos de acuerdo a las leyes de la razón, pero no si nos comparamos a ellos, puesto que los superamos en cualquier acto de barbarie». Gracias a su bondad, Robinson Crusoe fue capaz de conseguir que Viernes repudiara su canibalismo. Su primer impulso fue disparar a todos los caníbales que encontró debido a su «brutalidad inhumana e infernal», pero tras reflexio-

nar se dio cuenta de que «estas gentes no lo cometen como un crimen; no va en contra de las recriminaciones de sus conciencias, o de sus leves reproches (…). No consideran un crimen (…) el comer carne humana, de la misma forma que no lo es para nosotros comer carne de carnero[65]».

A medida que aumenta el conocimiento del canibalismo, los problemas que esta costumbre plantea parecen cada vez más graves. La cuestión realmente interesante no concierne a la existencia o incluso a la moralidad del canibalismo, sino a su propósito. ¿Forma parte de la *histoire de l'alimentation*, una práctica alimentaria concebida para proporcionar proteínas a los que comen? ¿O acaso pertenece a la historia de la comida tal y como se presenta en este capítulo: un ritual que no se practica para obtener alimento sino por su significado, un tipo de nutrición que trasciende lo material? La bibliografía sobre el tema es extensa, pero pese a que una corriente práctica conduce a la conclusión cierta de que los caníbales pueden comer, y a veces comen, carne humana simplemente para alimentar el cuerpo, esta no es la razón por la cual se consagraron las prácticas caníbales en algunas culturas. Casi todos los casos guardan relación con otros objetivos: la autotransformación, la apropiación del poder y la ritualización de la relación existente entre el que come y lo comido. Todo ello sitúa a la carne humana al mismo nivel que muchos otros alimentos que comemos no porque los necesitemos para seguir viviendo, sino porque queremos que nos cambien para mejor: esperamos que nos confieran algunas de sus virtudes. En particular, equipara a los caníbales con sus auténticos equivalentes modernos, los que consumen alimentos «integrales» para mejorar o para alcanzar el éxito material o la superioridad moral, o para realzar la belleza o la pureza personal. Aunque parezca extraño, los caníbales resultan tener mucho en común con los vegetarianos estrictos. La tradición que los vincula es el tema de este capítulo.

En Nueva Guinea, muchos antiguos caníbales y algunos que aún lo son, al rememorar sus incursiones y sus festines, explican a los antropólogos que sus enemigos son «su caza[66]». En 1971 un tribunal exoneró a algunos miembros de la tribu gabusi que habían comido el cadáver de un habitante del pueblo vecino, dado que era una práctica normal en su cultura[67]. El hecho de que el canibalismo pueda ser socialmente funcional puede coexistir con la explotación de la carne humana como alimento. «El canibalismo vinculado a la hambruna» sigue siendo —o lo era hasta hace poco— una característica habitual en las islas habitadas por los massim, cerca de Nueva Guinea, y en otras sociedades del sureste asiático y del Pacífico[68]. Pero la mayoría de pueblos que, ante los investigadores etnográficos, afirman comerse a sus enemigos «para alimentarse», parecen haber ocultado la lógica simbólica y ritual que subyace en el acto, como los orokaiva, un pueblo papú para quienes el canibalismo constituye una forma de «capturar espíritus» y así compensar la pérdida de guerreros[69]. Las comidas caníbales de los onabasulu no presentaban características rituales evidentes: la carne se preparaba como si fuera de cerdo o de caza, aunque los intestinos se desechaban; pero los onabasulu no se comían a otros humanos a menos que fueran brujos, un ejemplo de discriminación que indica que existían motivos no relacionados con el consumo de proteínas[70]. Los hua de Nueva Guinea se comen a sus propios muertos para conservar el *nu*, los fluidos vitales que no creen poder obtener en la naturaleza[71].

Las mujeres gimi de la altiplanicie papú solían comerse a sus maridos muertos. La práctica continuó vigente hasta la década de 1960 y aún se representa mediante mímica con falsos cadáveres. La explicación de estas mujeres recuerda la famosa historia de Alejandro y los sabios, que se comían a sus muertos venerables como muestra de respeto. «¡No íbamos a dejar que un hombre se pudriera!» protestan. «Nos apiadamos de él.» «Ven conmi-

go, y no te pudrirás sobre la tierra. Deja que tu cuerpo se disuelva en mi interior.» Sin embargo, el ritual va más allá de la eliminación decorosa de los cadáveres, o del recuerdo macabro del sexo. Según una teoría, este es un caso típico de sustitución proteica: dado que los hombres han ido monopolizando progresivamente los recursos menguantes de los bosques, las mujeres han complementado su dieta comiendo hombres. No obstante, como parte del ritual, los hombres distribuyen carne de cerdo entre las mujeres en proporción a la cantidad de carne masculina consumida. De esta forma los hombres parecen reconocer la generosidad de las mujeres: si solo hubieran querido saciar su apetito, podrían haberles entregado la carne de cerdo sin alentar el canibalismo. El banquete caníbal no se celebra hasta después de cuatro o cinco días de duelo colectivo. Tiene lugar en la casa de los hombres, de la que, en circunstancias normales, las mujeres están excluidas, y donde, durante el banquete, las mujeres son tratadas como hombres. Por consiguiente, el significado simbólico de la comida parece guardar relación con el hecho de que las mujeres pueden generar y poseer la masculinidad dando a luz a un hijo varón: la inmolación de hombres muertos en los cuerpos de las mujeres constituye una restitución al útero, una garantía mágica del ciclo de fertilidad[72].

Normalmente —allí donde es normal— el canibalismo se produce en un contexto bélico. No se trata de una partida de caza en busca de alimento, sino de un choque entre depredadores rivales. Ni siquiera sus defensores más entusiastas practican el canibalismo a la ligera; las partes de las víctimas consumidas en las comidas caníbales suelen estar muy seleccionadas y a veces se reducen a bocados simbólicos, como el corazón. Todo ello suele estar muy ritualizado. Entre los aztecas, ingerir la carne de un cautivo de guerra constituía una forma de poseer su destreza; como gesto complementario, el captor también se vestía con la piel desollada de su víctima, cuyas manos golpeteaban sobre sus

muñecas como si fueran pulseras. Incluso en Fiyi, antes del advenimiento del cristianismo, cuando el canibalismo se practicaba a una escala que indica que algunos individuos —las elites guerreras y gobernantes— obtenían un provechoso suplemento alimenticio de la carne humana, los huesos que se han hallado siempre están marcados por señales de tortura y sacrificio. Estas señales los distingue de los restos de otros animales consumidos como alimento, sacrificados con destreza en aras de una mayor rapidez y eficacia. A un visitante le dijeron en 1847 que el jefe Ra Udreurdre de la región rakiraki colocaba una piedra para dejar constancia de cada cuerpo que se comía: llegó a colocar novecientas piedras[73]. Pero el hecho de que las comidas caníbales fueran merecedoras de conmemoraciones especiales tan espectaculares las coloca en una categoría distinta a la de las comidas habituales. La carne humana era el alimento de los dioses y el canibalismo era una forma de comunión divina. El canibalismo tiene sentido como parte de una serie de «metáforas que simbolizan dominación[74]». También puede considerarse parte de «un fuero mítico de la sociedad», sustentado, de nuevo en Fiyi, por «un elaborado ciclo de intercambio de mujeres crudas por hombres cocinados[75]».

Los caníbales y sus críticos siempre han coincidido en un punto: el canibalismo no es neutral, afecta al que lo practica. Los críticos afirman que tiene un efecto pervertidor, como sucediera con los compañeros de Simbad, quienes comenzaron a «comportarse como glotones desquiciados» nada más probar comida caníbal y «después de unas cuantas horas de engullir» pasaron a ser «poco mejores que los salvajes[76]». Los caníbales, por otra parte, lo consideran una forma de superación personal. Según la lógica caníbal, el canibalismo es un ejemplo evidente de un hecho universal: comida reinterpretada como algo más que sustento para el cuerpo, la sustitución de nutrición por valor simbólico o poder mágico como una razón para comer; el descubrimiento de

que la comida tiene significado. Después de la cocina, se trata, quizá, de la segunda gran revolución en la historia de los alimentos: segunda en importancia, aunque, por lo que sabemos, sus orígenes pueden ser incluso más antiguos que los de la cocina. Ningún pueblo, por hambriento que estuviera, se ha librado de sus efectos, ya que ahora no hay ninguna sociedad que coma simplemente para vivir. En todas partes, comer constituye un acto que propicia una transformación cultural, mágica incluso: cuenta con su propia alquimia; transmuta individuos en sociedad y enfermedad en salud; cambia personalidades; puede sacralizar actos aparentemente seculares; hace las veces de ritual y se convierte en ritual; puede hacer que los alimentos sean divinos o diabólicos; puede generar poder y crear vínculos; puede significar venganza o amor; también puede revelar identidades. Cuando el acto de comer dejó de ser meramente práctico y pasó a ser ritual se produjo un cambio tan revolucionario como cualquier otro en la historia de nuestra especie. Ya sean caníbales, homeópatas o sibaritas de la cocina sana, los que comen seleccionan aquellos alimentos que creen que realzarán su personalidad, extenderán sus poderes y prolongarán su vida.

La alimentación y los hábitos alimentarios son inseparables de otras manifestaciones culturales: en particular, se interrelacionan con la religión, la moral y la medicina. También conectan con percepciones espirituales propias de programas dietéticos concebidos «para alimentar el alma» y con ideales tan seculares como la salud, la belleza o la forma física. Los sibaritas de la cocina sana —o cualquier otra víctima de las modas contemporáneas que coma para obtener belleza, inteligencia, potencia sexual, tranquilidad o espiritualidad— pertenecen a la categoría de los caníbales. Ellos también seleccionan la comida para obtener efectos trascendentes y también forman parte de la gran revolución, aún vigente, que otorgó por primera vez sentido al acto de comer.

Casi todas las sociedades tienen hábitos alimentarios que pertenecen a la esfera de lo sagrado: hay sustancias que se consumen para alcanzar la santidad o para acercarse a dioses o a espíritus, mientras que otras se interponen entre la carne y el espíritu y aumentan la distancia divina. Los alimentos básicos son casi siempre sagrados, porque el hombre depende de ellos: poseen poderes divinos. El hecho de que los alimentos básicos a su vez suelan depender del hombre para su cultivo no parece comprometer su carácter sagrado, ya que el cultivo es *cultus*, el tipo más abyecto de adoración, en el que los individuos sirven a diario a las plantas en los campos, doblando la espalda para sembrar, arar, desherbar, plantar y cosechar. Cuando estos dioses se sacrifican a sí mismos en la boca de los hombres, lo hacen a sabiendas de que la resurrección es inminente. Comerse a un dios no es una falta de respeto, sino una manera de consagrarlo.

Los ejemplos abundan: en la cristiandad solo el pan de trigo sirve para la comida sacramental. De forma similar, el maíz es el alimento sagrado tradicional de gran parte del continente americano, allí donde pueda cultivarse. El maíz no solo es sagrado para los pueblos nativos americanos que lo comen, sino que su aura mística se extiende a otros lugares. Incluso fuera del área cultural alimentada con maíz, que abarca las zonas tropicales y semitropicales del hemisferio, esta gramínea se puede encontrar en lugares sagrados, como los santuarios de alta montaña de los pueblos andinos, donde el maíz solía cultivarse a pequeña escala para uso ritual en los jardines de los templos, muy por encima de la altitud a la que es viable como cultivo alimenticio. La mitología del maíz tiene elementos comunes desde el río St. Lawrence haste el río Negro: una procedencia y una alianza divinas. Según los huichol, pueblo del altiplano dispersado entre varios estados de México, el maíz fue originalmente un regalo del sol, cuyo hijo lo

arrojó sobre el hombre y cuya hija le enseñó a cultivarlo. Una larga maduración y trabajo duro fueron impuestos como castigo por la ingratitud humana. Un tema recurrente en las bromas de los huichol es el palo fálico empleado para cavar los hoyos en los que se plantan las semillas del maíz, con las que se fecunda la tierra. Los tallos reciben el nombre de «astas de ciervos jóvenes», puesto que se considera que todas las fuentes alimenticias se asemejan al maíz, o incluso se conciben como tipos de maíz, del mismo modo que en Occidente llamamos «pan» al sustento en general. El maíz tiene sensibilidad, conciencia y voluntad. El chamán implora su permiso para comerlo en tiempo de cosecha[77]. Las mujeres aztecas practicaban rituales de propiciación antes de osar comer maíz. Recogían los granos desperdigados por si el maíz se ofendía y «se quejaba a su señor». Respiraban encima de ellos antes de cocinarlos para que no tuvieran miedo del fuego[78]. Incluso después de la evangelización, cuando el maíz ya no puede adorarse estrictamente como una divinidad, y Dios debe consumirse bajo la forma de una hostia de trigo, los huichol continúan considerando a sus variedades superiores de maíz señales del favor divino, a diferencia de las variedades que comen sus vecinos. Los granos de maíz se siguen usando para la adivinación, por ejemplo entre los mayas, puesto que el grano tiene un acceso privilegiado al mundo transcendental.

En otras sociedades, los alimentos que se comen en contadas ocasiones son los que adquieren el halo de misterio de lo sagrado. No todas las carnes ceremoniales son necesariamente sagradas: el hecho de que la oca y el pavo sean populares por Navidad en Europa y en América no otorga santidad a ninguna de estas dos aves. El cordero pascual hace una alusión metafórica al sacrificio de Dios, pero nunca se confunde con el cuerpo sacramental de Cristo. En el *Seder* de la Pascua hebrea, la comida anual en la que los judíos vuelven a contar la historia del éxodo de Egipto, el plato central se llena con alimentos de gran importancia ritual

que, en otras circunstancias, no suelen comerse: *matzá*, el pan ácimo sin levadura, para conmemorar la partida de los israelitas en condiciones que no permitieron dejar fermentar la masa; verduras amargas, como reconocimiento a la acrimonia de la esclavitud; *haroset*, una pasta hecha a base de nueces, manzana y vino, concebida para parecerse a los ladrillos de los edificios egipcios, de acuerdo a la tradición. Cuando los ogallala de las praderas norteamericanas comen cachorros de perro, esta comida se considera esencialmente espiritual. El festín en el que se comen perros es una representación del orden divino, el sacrificio precedido del lamento por la pérdida de un amigo. Ungido con una franja de pintura roja para simbolizar «el camino rojo (…) que (…) representa todo lo que es benéfico en el mundo», el perro debe estar orientado hacia el oeste, para que lo estrangulen las mujeres que permanecen de pie a cada lado del animal, estirando una cuerda que lleva alrededor del cuello, mientras el curandero le administra un golpe por detrás. «El acto de matar al perro es comparable a ser alcanzado por un rayo, y garantiza que el espíritu del perro será liberado para ir al oeste, donde se unirá a las gentes de los truenos, aquellos espíritus que tienen poder sobre la vida y la muerte, y que a su vez están simbolizados por un rayo.» La carne se hierve sin condimentos: se trata de una característica intercultural de la comida sagrada, que no se come por su sabor sino para obtener la salvación[79].

Aunque los alimentos más preciados suelen ser sagrados, y los alimentos consagrados por el sacrificio se comen en casi todas las culturas conocidas, no existe conexión entre lo sacro y lo comestible. Los hindúes que están por encima de la casta más baja respetan el carácter sagrado de las vacas absteniéndose de comer su carne. Esta exención coloca a la carne sagrada en la misma categoría que la carne impura, que también está prohibida: la de carnívoros, insectos y roedores. Siempre se han buscado razones racionales o científicas para explicar por qué están prohibidos cier-

tos alimentos. Cicerón fue el primero de una larga lista de teóricos que han hallado motivos económicos en las prohibiciones: los bovinos, por ejemplo, son demasiado valiosos para comerlos y las sociedades que los sacralizan están practicando una medida de conservación[80]. Sin embargo, esta afirmación debe ser falsa, ya que la carne de vaca se come en muchos lugares donde los bovinos son imprescindibles para arar, servir de medio de transporte y producir leche; y por consiguiente, en aquellas comunidades donde se sacralizan, como entre los hindúes, su valor práctico disminuye notablemente. Por otra parte, la repugnancia hacia algunos animales se explica debido a su intimidad con el hombre; con todo, perros y gatos son tratados como productos alimenticios en algunas sociedades. Según otra afirmación popular, la higiene es la base de ciertos tabúes, especialmente aquellos relacionados con las prohibiciones sorprendentemente selectivas impuestas a los judíos en el Levítico. «Sostengo que la comida prohibida por la ley es nociva», escribió Maimónides. «La carne de cerdo contiene más humedad de la necesaria y demasiada materia superflua (…). Sus hábitos [del cerdo] y su comida son muy sucios y repugnantes[81]». Todo esto no son más que insensateces bienintencionadas, similares a la opinión de Maimónides de que las mujeres tenían dos úteros, que correspondían a su número de pechos. Las diferencias en cuanto a la limpieza de los animales, casi inexistentes, no sirven para distinguir la mayoría de las carnes prohibidas de Moisés de la mayoría de las permitidas. Lo que más se asemeja a una explicación racional es la opinión de la antropóloga Mary Douglas, quien arguyó que los animales prohibidos son anómalos en sus propias clases y que las criaturas terrestres que reptan, las voladoras de cuatro patas, o las que tienen pezuñas hendidas pero no son rumiantes, como el cerdo y el camello, se alejan de la normalidad, necesaria para la santidad[82].

No tiene sentido buscarles explicaciones racionales y materiales a las restricciones alimentarias, porque son esencialmente su-

prarracionales y metafísicas. Los significados atribuidos a los alimentos son, como todos los significados, convenciones acordadas respecto al uso: en última instancia, son arbitrarias. Ello no significa que los tabúes alimentarios no sean socialmente funcionales. Lo son, porque todos ellos son totémicos: unen a aquellos que los respetan y señalan a los que no lo hacen. Los alimentos permitidos alimentan la identidad, los alimentos excluidos ayudan a definirla. Los tabúes suelen guardar relación con las creencias colectivas, que contribuyen a que una sociedad siga adelante. Con frecuencia las restricciones alimentarias prohíben aquellos alimentos que dificultan el acceso al mundo sagrado por el hecho de transmitir «impurezas». Hay incluso alimentos demoníacos, como la manzana del Paraíso, que parecen saludables pero que degradan al hombre o alienan a las deidades, y platos que pueden estar contaminados por asociación, o que pueden ser tanto beneficiosos como fatales, según las circunstancias. En Fiyi nadie puede comer la planta o animal que represente a su tótem, aunque un vecino pueda comerlos libremente, o las plantas que crezcan cerca de un santuario, aunque la misma planta puede comerse si se cosecha en otro lugar, o las frutas que crezcan en los cementerios: estas causarán llagas bucales. Los tabúes impuestos a las mujeres embarazadas reciben justificación médica: el cangrejo y el pulpo podrían causar urticarias y verrugas. La leche de coco, si la consume la madre, podría provocarle tos al niño[83]. Las mujeres bemba deben estar alerta para proteger sus cocinas de cualquiera que pudiera haber tenido relaciones sexuales sin pasar después por una purificación ritual; de no hacerlo, un niño que coma los alimentos cocinados por ellas morirá[84]. Los aztecas decían que si la carne se pegaba a la cazuela del estofado, la lanza del comensal se desviaría cuando la lanzara, o, si el comensal era una mujer, su bebé se aferraría al útero[85]. Los supuestos efectos son mágicos, en el sentido de que se esperan pese a desconocerse o desdeñarse las pruebas; y muchos de ellos están ínti-

mamente relacionados con una creencia muy extendida acerca de las propiedades mágicas de la comida, que aparece en sociedades con cualquier nivel de sofisticación: la creencia en la interdependencia entre comida y sexo.

Aunque la comida y el sexo parecen complementarse, lubricando mutuamente distintas formas de sensualidad, todo afrodisíaco constituye un beso a ciegas. Ninguno cuenta con el más mínimo aval científico. Muchos creen que las trufas poseen propiedades eróticas. Una de las anécdotas de Brillat-Savarin trata de sus investigaciones sobre la validez de esta reputación. «Una investigación de esta clase es sin duda algo indiscreta y es probable que provoque risas sarcásticas. Pero *honi soit qui mal y pense*: la búsqueda de la verdad siempre es loable.» Una de sus entrevistadas confesó que, tras cenar «una magnífica ave trufada del Perigord», su invitado profirió impertinencias desacostumbradas en él. «¿Qué puedo decir, monsieur? Lo achaco todo a las trufas.» Su comité de investigación informal descubrió, sin embargo, que «la trufa no es un afrodisíaco auténtico, pero en determinadas circunstancias puede volver a las mujeres más afectuosas y a los hombres más atentos[86]». Con todo, la fe en los afrodisíacos ha sido mantenida por los magos de la comida en todas las sociedades. Se ha invocado para explicar la enorme cantidad de semillas trilladas de bórax halladas en una cueva paleolítica[87]. Cada seductor necesita una despensa llena de

> «(…) maná y dátiles, transportados en nave galana desde Fez, y golosinas especiadas, venidas todas de Samarcanda, tierra de sedas, y del Líbano, el país de los cedros»,

o algo por el estilo. Pitágoras, mitificado según la tradición occidental como matemático y protocientífico, era en realidad un mago cuyos seguidores creían que tenía progenitores divinos

y partes del cuerpo de oro: una de sus exclamaciones era «¡Tú desdichado, abstente de comer alubias!», máxima perteneciente a la magia alimentaria que equiparaba a Pitágoras con el hombre-anuncio que solía deambular por la principal calle comercial de Londres, distribuyendo folletos en contra de las «proteínas de la pasión». Casi ninguna norma dietética culpa a las judías de provocar enfermedades, excepto flatulencia. Alimentos supuestamente sugerentes —las puntas de espárragos o los mejillones, por ejemplo, porque se asemejan, a ojos de los observadores más apasionados, a las partes sexuales masculina y femenina, o bocados viscosos, que a una mente predispuesta le pueden recordar órganos húmedos y fluidos sexuales— no son mágicos. Es muy poco probable que provoquen excitación. Del mismo modo que existen alimentos que supuestamente inducen a la lujuria, otros han sido adoptados como promotores de la castidad. Por otra parte, tales recomendaciones solo pueden justificarse de acuerdo a los preceptos de una magia favorable. En una visita que hizo a Canterbury a finales del siglo XII, Giraldo Cambrense reivindicó las barnaclas cariblancas [cierto tipo de oca] como comida de cuaresma para clérigos, según la suposición falsa de que se reproducían de forma asexual, y por consiguiente cabía esperar que alimentaran sin excitar apetitos poco apropiados. Como veremos a continuación, la dietética moderna se creó a principios del siglo XIX, en parte, con la intención de idear una dieta que condujera a la castidad.

La magia de los alimentos curativos

El hecho de que la amenaza de enfermedad o deformidad justifique muchos tabúes alimentarios los sitúa, en cierto modo, en la misma categoría que los regímenes dietéticos que existen en casi todas las sociedades, pero que son característicos del mundo occidental moderno. Las únicas recetas que han sobrevivido del antiguo Egipto son de comida para inválidos y provienen de tratados médicos. La achicoria se recetaba para trastornos hepáticos, el iris para la mala circulación y el hinojo para la colitis[88]. La teoría de los humores dominaba la dietética médica de Grecia y Roma: de hecho, ha sido la influencia más duradera y rigurosa en la tradición dietética del mundo occidental. Los que planificaban menús para enfermos en la Antigüedad clásica trataron de corregir el exceso de «humores» fríos y húmedos con alimentos calientes y secos,' y viceversa. Galeno recomendaba combinaciones alimentarias que se nos antojan tan poco científicas como la dieta de Beverly Hills: los pastelillos elaborados con harina y mantequilla podían ser dañinos a menos que se sirvieran con mucha miel. La fruta no era adecuada para los niños, ni siquiera para las mujeres que amamantaban a sus hijos.

La idea de que los alimentos poseen una gama de propiedades que deben equilibrarse para que quien los consuma goce de una perfecta salud ha seducido a muchas otras culturas. La teoría dietética humoral constituye un marco tradicional para la farmacopea de muchas sociedades, pero los detalles siempre varían y a menudo se contradicen. En Irán todos los alimentos, a excepción de la sal, el agua, el té y algunas setas, se clasifican como «calientes» o «fríos». La terminología recuerda a Galeno, pero, como sucede con todas las teorías de este tipo, no parece haber coherencia en las categorías ni relación con la forma en que los alimentos se clasifican en otras partes del mundo. La carne de vaca es fría, como lo son pepinos, verduras, cereales con almidón, castañas, semillas de cáñamo, garbanzos, melón y mijo[89]. De acuerdo a un sistema tradicional de la India, el azúcar es frío y el arroz ca-

liente. En Malasia el arroz es neutro. La cocina china, incluso en círculos donde se recela del taoísmo por considerarlo mágico, continúa estando influenciada por el ideal de conseguir equilibrio entre yin y yang: la mayoría de alimentos están clasificados como uno u otro. Además, la medicina china tradicional tenía una teoría humoral, ahora caída en desuso, que era posiblemente de origen occidental. La forma de clasificar los alimentos en distintas categorías respondía a un indiscutible sentido común: jengibre, pimienta, carne y sangre eran calientes; col china, berro y otros vegetales verdes eran fríos. En ciertas ocasiones las consecuencias de esta teoría resultaban desastrosas para los pacientes: a los que tenían diarrea, por ejemplo, se les negaban las verduras dado que su enfermedad era «fría» y se podía tratar mejor con carnes y especias fuertes[90]. Según el sistema malayo, el estreñimiento se trata evitando los alimentos fríos, como quingombó, berenjena, calabaza y papaya[91].

La dietética tradicional depende, en la mayoría de las culturas, de categorías arbitrarias. Por consiguiente, no es científica o, al menos, no lo es en el sentido habitual del término. Se entiende mejor como un tipo de magia transformadora similar a la magia del canibalismo: uno adquiere las cualidades de lo que come. Nosotros también podemos tener el tipo de un alfeñique, un carácter «caliente», un modo de ser «frío». Por otra parte, una suposición muy razonable vincula comida y salud. ¿Qué es cocinar «sino medicina»?, preguntaba un tratado pseudohipocrático en la Antigüedad[92]. De hecho, la comida es en cierto sentido medicina, pese a los esfuerzos que hacen los gobiernos para distinguir entre una y otra por motivos tributarios y legales. Damien Hirst, dueño de un restaurante que llevaba el poco apetitoso nombre de *Pharmacy*, pintó astutas sátiras, en las que los productos alimenticios aparecían empaquetados como medicinas. De forma similar, la comida también es veneno. La observación universal revela que comer demasiado, o demasiado poco, puede ser noci-

vo y a veces mortal. Otras correspondencias resultan demasiado evidentes como para poderlas considerar científicas, pero están demasiado bien justificadas como para considerarlas meras supersticiones. Galeno recetaba pescado procedente de aguas residuales[93] y sustancias indigestas, como carne cartilaginosa, para los ancianos[94]. Buena parte de la historia, tanto de la alimentación como de la medicina, podría enfocarse como la búsqueda de una tabulación más exacta de las correspondencias entre alimentos concretos y condiciones físicas determinadas.

La conexión entre comida y salud es más evidente en aquellos episodios de enfermedades específicas causadas por carencias alimentarias que se pueden remediar mediante ajustes dietéticos. El beriberi afecta a los que comen demasiado arroz pelado, carente de tiamina: la deficiencia de vitamina A, que en casos aislados puede producirse al seguir dietas extrañamente selectivas, causa sequedad ocular e incluso ceguera. La carencia de vitamina D provoca raquitismo. La falta de niacina produce pelagra. Entre los componentes minerales de la comida, el yodo se necesita para prevenir el bocio, el calcio la osteoporosis y el hierro la anemia. El caso más notorio de toda la historia es el del escorbuto, que no es más que una enfermedad carencial, causada por la falta de vitamina C, o ácido ascórbico. El escorbuto fue un fenómeno muy marginal en casi todas las sociedades, pero adquirió una relevancia desacostumbrada en la historia mundial en los siglos XVI, XVII y XVIII, cuando debilitó y mató a numerosos marineros europeos que realizaban viajes de navegación oceánica de una duración sin precedentes, para explorar nuevas tierras y abrir rutas comerciales.

Casi todos los animales pueden sintetizar el ácido ascórbico con facilidad a partir de la glucosa. Sin embargo, como les sucede también a los monos y a los conejillos de indias, los humanos no pueden hacerlo y deben obtener suplementos de vitamina C directamente de los alimentos. Las reservas naturales del cuerpo

suelen descender a niveles peligrosos después de entre seis y doce semanas sin reabastecerlas. Aunque el ácido ascórbico permanece activo en muchos procesos biológicos, su función primordial consiste en mantener el suministro de colágeno, una especie de cemento que une las células. La falta de vitamina C afecta a dos aminoácidos del colágeno, lo que provoca que este elemento se disuelva a una temperatura más baja. Esto a su vez causa la ruptura de las paredes capilares y provoca hemorragias en las células de todo el cuerpo; cuando los capilares pierden el «pegamento» que los mantiene intactos aparecen los síntomas de escorbuto: fatiga y depresión, seguidas de pústulas, hemorragias e hinchazón en las articulaciones. Los peores síntomas suelen concentrarse en la cavidad bucal. Aparece la gingivitis y las encías se hinchan, se ennegrecen, se ablandan, cubren los dientes y se vuelven tan dolorosas que resulta imposible masticar. La descripción del sufrimiento de los hombres de Samuel de Champlain, aislados por el hielo en el río St. Lawrence entre 1535 y 1536 después de cruzar el Atlántico, es muy típica: piernas hinchadas e inflamadas, «tendones contraídos y negros como el carbón», y «bocas tan contaminadas que las encías se pudrían hasta la raíz[95]». Después de noventa días la enfermedad puede ser mortal.

Las nuevas rutas transoceánicas que se abrieron desde la Europa atlántica en el siglo XVI obligaban a los navegantes a realizar travesías mucho más largas en mar abierto. Los que viajaban al océano índico solían pasar al menos noventa días sin hacer escala en un puerto intermedio, periodo que podía prolongarse mucho más: una travesía normal acostumbraba a durar entre 150 y 180 días. No existían dos ciudades importantes en las rutas transpacíficas que estuvieran a menos de noventa días de distancia. Era bastante habitual pasar seis meses en el mar. Incluso las rutas transatlánticas, más cortas y más rápidas, podían suponer viajes que excedían el umbral del escorbuto, especialmente si conducían directamente a través del Caribe o se realizaban en un con-

voy. Un viaje desde Sevilla hasta Veracruz podía durar 100 o 130 días. Recorridos de tan larga duración no tenían precedentes ni se habían previsto antes. Nadie sabía qué problemas podían surgir, por no mencionar cómo solucionarlos. En las primeras fases de esta historia, las expediciones a menudo agotaban sus provisiones. Ni tampoco era normal, o incluso posible, transportar antiescorbúticos a bordo. De los alimentos que pueden clasificarse como razonablemente accesibles en el mundo occidental moderno, las grosellas negras son sin duda la mejor fuente de ácido ascórbico: tienen cuatro veces más vitaminas que las naranjas o los limones, y ocho veces más que las limas. Ninguna de estas frutas, ni la mayoría de frutas de alto contenido ascórbico, se habían contemplado jamás como provisiones de un barco, ni, aunque los marineros hubieran conocido sus propiedades, podrían haberse almacenado con éxito durante largos periodos a bordo. La dificultad de obtener vitamina C en viajes prolongados se agrava por el hecho de que se destruye con el calor, y por consiguiente por la mayoría de procesos de conserva, y disminuye rápidamente en aquella fruta que se ha mantenido almacenada durante unos días. Cualquier tipo de oxidación —exponer la fruta al aire, cortarla con un cuchillo de hierro— aumenta la pérdida.

Entre 1497 y 1499, durante el primer viaje de ida y vuelta a la India realizado por Vasco da Gama, con una duración de dos periodos de noventa días en mar abierto, apareció la primera gran plaga de escorbuto, que probablemente se cobró las vidas de la mayoría de los cien hombres que murieron por enfermedad en el curso de la expedición. Entretanto, los exploradores trataron de calmar sus encías hinchadas, bajo órdenes del capitán, lavándose la boca con su propia orina. Cuando los hombres de Magallanes llegaron finalmente a Guam en 1520, tras la primera travesía documentada del Pacífico, se vieron obligados a comer galletas infestadas de gorgojos y empapadas en orina de rata, y a roer des-

esperadamente las cubiertas de cuero de los penoles con las encías ablandadas por el escorbuto. Fueron pocos los hombres que no se vieron afectados por la enfermedad; veintiuno murieron. El escorbuto constituiría un enemigo implacable para los que realizaran largas travesías a lo largo de los 250 años siguientes.

Aunque se conocían otros casos —entre víctimas de lugares sitiados y soldados en campañas prolongadas— el que la incidencia del escorbuto se asociara con tanta frecuencia a los largos viajes por mar llevó a los médicos a especular acerca de la humedad y la salinidad en su búsqueda de las causas de la enfermedad. La asociación con las aglomeraciones a bordo fomentó la creencia de que se trataba de una dolencia contagiosa. La idea de que los víveres frescos podrían ser beneficiosos surgió por primera vez a finales del siglo XVI, probablemente tras leer a Galeno, quien tenía un fuerte prejuicio contra la fruta pero cuya doctrina sobre la salud resaltaba la importancia de un equilibrio humoral en pacientes con un temperamento frío y flemático; concretamente, en una modificación de sus categorías habituales, Galeno admitía el limón como una fruta «caliente» apropiada para enfermedades «frías». El escorbuto estaba clasificado como enfermedad «fría»; aunque así fuera, se creía poco aconsejable administrar fruta a los enfermos a menos que sus temperamentos se adecuaran a ella[96].

Entretanto, los tratamientos más apropiados provinieron de médicos de Hispanoamérica, quienes habían visto un número relativamente elevado de casos y tenían a su alcance la farmacopea etnobotánica, el conocimiento nativo de las plantas. La mejor descripción tanto de síntomas como de remedios fue publicada por un destacado escritor franciscano, fray Juan de Torquemada, en la década de 1560. Describió muy gráficamente el horror de tratar a hombres agonizantes, desesperados por el dolor, quienes no soportaban que los tocaran o los vistieran, y se consumían por la falta de comida sólida. La cura milagrosa que recomenda-

ba Torquemada era una especie de piña silvestre a la que llamaba por su nombre nativo, *xocohuitzle*,

> «y tales son las propiedades que Dios dio a esta fruta que puede curar la hinchazón de las encías y hace que se agarren a los dientes, y las limpia, y expele toda la putrefacción y pus de las encías, y después de un par de ingestiones de esta fruta el paciente se recupera lo bastante como para poder comer de nuevo como es debido, y para poder probar cualquier tipo de alimento sin problemas o dolores.»

Ya en 1569, el explorador del Pacífico Sebastián Vizcaíno se cuidaba de abastecerse con productos frescos cada vez que se le presentaba la ocasión, para curar el escorbuto o para prevenirlo. Nada más volver a tocar tierra en México después de un penoso viaje transpacífico,

> «el general ordenó que trajeran a los hombres alimentos frescos a bordo, como pollos, gallinas, cabritos, pan, papaya, plátanos, naranjas, limones, calabacín y bayas (…) y así, en los nueve o diez días que pasaron en el puerto, todos recobraron la salud y las fuerzas y se levantaron de la cama, de modo que cuando el barco zarpó de nuevo, pudieron manejar las jarcias y el timón y hacer vigías y guardias (…) porque no había medicina, ni medicamento de boticario, ni remedio ni receta médica ni ninguna otra cura humana contra esta enfermedad; o tal cura, si existía, consistía en comer alimentos frescos en cantidad[97]».

En 1592, un fraile boticario, Agustín Farfán, recomendaba el zumo de medio limón y media naranja amarga con un poco de

alumbre quemado. Por aquel entonces la efectividad de tales remedios era ya muy conocida. Los navegantes ingleses y holandeses trataban de hacer acopio de limones, naranjas y otras frutas para sus hombres cuando les era posible, pero los problemas de suministro, almacenaje y —desde la perspectiva de los administradores navales— coste continuaban siendo insuperables.

Entre 1740 y 1744 se produjo una crisis en la historia de la enfermedad, cuando George Anson perdió a casi 1400 hombres de una tripulación de más de 1900 durante su viaje alrededor del mundo. El escorbuto era la peor de toda una serie de enfermedades carenciales, como beriberi, ceguera, «idiotismo, locura y convulsiones[98]», pero gracias al viaje de Anson se emprendió por fin una investigación sistemática sobre cómo tratarlo. James Lind, un médico naval que había servido en las Indias Occidentales, probó en alta mar una amplia selección de los remedios propuestos previamente en una muestra de veinte pacientes, incluyendo sugerencias tan poco prometedoras como agua de mar, «gotas de elixir de vitriolo» —una solución de ácido sulfúrico— y un mejunje siniestro a base de ajo, mostaza, rábano, quinina y mirra.

> «Sus dolencias eran enormemente similares. En general, todos ellos tenían encías putrefactas, granos, lasitud y debilidad en las rodillas. Yacían juntos en un lugar (…) y todos compartían la misma dieta, a saber: gachas hechas con agua endulzadas con azúcar por la mañana; caldo de carnero recién hecho, muy a menudo para comer; en otras ocasiones comían morcillas, galletas hervidas con azúcar, etc., y para cenar, cebada y pasas, arroz y pasas de Corinto, sago y vino, o comidas semejantes. Dos de ellos tomaban un litro de sidra al día cada uno. Otros dos tomaban veinticinco gotas de elixir de vitriolo tres veces al día, con

> el estómago vacío, y además se enjuagaban la boca con un gargarismo muy acidulado. Otros dos tomaban dos cucharadas de vinagre tres veces al día, con el estómago vacío, y comían gachas y otros alimentos bien acidulados, además del gargarismo para la boca. A dos de los pacientes que estaban en peor estado (…) se les recetó un tratamiento a base de agua de mar, de la que bebieron un cuarto de litro cada día, y a veces más o menos según los resultados obtenidos. A otros dos se les daban dos naranjas y un limón por persona todos los días. Se los comían con glotonería, a distintas horas, con el estómago vacío. Solo siguieron este tratamiento durante seis días más, tras haber consumido toda la cantidad que se les podía dar. Los dos pacientes que quedaban tomaron tres veces al día una cantidad equivalente a una nuez moscada de un electuario recomendado por un cirujano de un hospital, hecho con ajo, semillas de mostaza, *radix raphana*, bálsamo del Perú y mirra; como bebida tomaban agua de cebada bien acidulada con tamarindos; con este brebaje, con la adición de crémor tártaro, se les purgaba suavemente tres o cuatro veces a lo largo del tratamiento. Los efectos beneficiosos más repentinos y visibles se debieron al uso de naranjas y limones; uno de los hombres que los había comido ya estaba apto para el servicio al cabo de seis días[99]».

Los que bebieron sidra presentaron una leve mejoría. Todos los demás empeoraron.

Lind había descubierto una cura, pero no un preventivo, porque todavía no había manera de conservar naranjas y limones en alta mar el tiempo suficiente como para garantizar la salud de las tripulaciones. Y en su obra tampoco quedaba claro que los cítri-

cos fueran apropiados para todos los pacientes: la teoría de los humores continuaba influenciando las opiniones de los médicos y las curas universales provocaban la misma desconfianza que el curanderismo. Durante las décadas de 1750 y 1760 solo en Gran Bretaña aparecieron al menos cuarenta publicaciones con propuestas para tratar la enfermedad. Richard Mead, que estudió los documentos y los recuerdos de Anson, consideraba imposible hallar una solución: llegó a la conclusión de que el aire del mar era irremediablemente malsano. La propuesta del propio Lind consistía en repartir raciones de zumo de limón concentrado, pero el proceso destruía el ácido ascórbico y costaba más de lo que el Almirantazgo estaba dispuesto a pagar. John Huxham abogaba por añadir sidra a las provisiones del barco, pero los modestos efectos benéficos de esta bebida desaparecían cuando se almacenaba a bordo. Gilbert Blane se percató de que las propiedades terapéuticas del zumo de frutas necesitaban enriquecerse para aguantar el viaje por mar, y sugirió añadirle alcohol: esto permitió que el zumo resultara bebible, pero no le restableció su efectividad. David MacBride sugirió el uso de malta sin fermentar, la cual fue empleada por la armada británica por su bajo precio, pero resultó ser totalmente ineficaz. Contaba con el aval entusiasta de Johann Reinhold Forster, el médico que viajó en el barco de Cook entre 1772 y 1775, aunque la recomendación fue eliminada en la edición impresa de su diario[100]. Un cirujano con experiencia en las exploraciones del ártico ruso aconsejó «sangre tibia de reno, pescado crudo congelado y ejercicio», además de cualquier verdura que se tuviera a mano[101]. Durante su odisea en el Pacífico, que tuvo lugar entre 1785 y 1788, Jean-Frangois de La Pérousse confió en «el aire de la tierra», y la mezcla de melaza, «mosto de cerveza, cerveza de picea y una infusión de quinina en el agua de la que bebía la tripulación[102]». La «cerveza de picea» era una invención de Cook, elaborada con extracto de pi-

cea de Terranova, mezclado con melaza, savia de pino y un chorro de alcohol. No contenía casi nada de vitamina C.

La única comida vegetal que retiene cantidades razonables de ácido ascórbico cuando se conserva en vinagre es el chucrut, un plato consumido en los barcos holandeses a principios del siglo XVIII que parecía resultar beneficioso. En la década de 1760 y a principios de la de 1770 los experimentos de Cook lo convencieron de las virtudes de este remedio milagroso, que, gracias a la inigualable reputación del capitán, se convirtió en comida reglamentaria en todas las travesías largas. Cook eliminó prácticamente las muertes por escorbuto, después de probar con mucho empeño todos los remedios recomendados. A su éxito contribuyó su régimen de limpieza, impuesto mediante una disciplina férrea. Pero hasta que se descubriera una forma de conservar el zumo de los cítricos que resultara barata y no destruyera el ácido ascórbico, todos los sustitutos tenían una utilidad limitada. El único remedio eficaz consistía en reabastecerse de provisiones frescas cada vez que surgiera la oportunidad y comer toda la verdura que pudiera obtenerse allí donde atracara un barco; los marineros asolaban las islas desiertas en busca de los hierbajos apenas comestibles conocidos como «hierba del escorbuto». Cuando Alejandro Malaspina realizó su viaje entre 1789 y 1794, la más ambiciosa expedición científica del siglo XVIII, casi no se dieron casos de escorbuto entre la flota gracias al convencimiento del oficial médico, Pedro González, de que las frutas frescas, principalmente las naranjas y los limones, eran el remedio esencial. Solo se produjo un brote de la enfermedad en todo el viaje, durante una travesía de cincuenta y seis días entre Acapulco y las islas Marianas. Cinco hombres, debilitados por la disentería que habían contraído en México, cayeron enfermos y solo uno presentó síntomas graves. Se recuperó después de pasar tres días en Guam siguiendo una dieta a base de abundantes verduras, naranjas y limones[103]. Pero otras armadas que, a diferencia del mari-

nero español, no contaban con un gran imperio colonial donde hacer frecuentes escalas, seguían buscando desesperadamente diagnósticos alternativos y curas más fáciles. En 1795, cuando las tripulaciones españolas ya se beneficiaban de frecuentes tratamientos a base de cítricos, George Vancouver atribuyó un brote de escorbuto que se produjo a bordo de su barco a la costumbre «perniciosa» de comer grasa con las alubias, aunque dio a comer uvas, manzanas y cebollas a los miembros de la tripulación cuando llegaron a Valparaíso[104]. El reparto de raciones de zumo de limón a los marineros ingleses comenzaría al año siguiente.

Magia dietética

El éxito obtenido con el tratamiento para el escorbuto reforzó la idea de que era posible elevar los alimentos, por encima de su papel alimenticio habitual, al rango de sanadores. En la búsqueda de una alimentación saludable la ciencia emergente chocó con la religión establecida. Era a un tiempo una pseudociencia y una vocación mística: pseudocientífica a causa del nuevo prestigio adquirido por la ciencia en el mundo occidental del siglo XIX; mística porque fue desarrollada sin pruebas por visionarios que, en muchos casos, se inspiraban en la religión: si la comida era la clave para alcanzar la salud física, ¿por qué no también la salud moral[105]? Los antiguos sabios, los cuales formularon tabúes de abstinencia y contención que imprimían carácter, iban a tener sucesores en los siglos XIX y XX.

Tradicionalmente, para disfrutar de prestigio, los alimentos medicinales debían ser escasos y costosos. Los remedios fáciles de conseguir suelen funcionar mal, porque los pacientes no se sien-

ten inclinados a creer en ellos; parte de cada dolencia es mental y las curas tienen que ser convincentes psicológicamente para que surtan efecto. Jerónimo Lobo, el gran viajero jesuita del siglo XVII, admitió que todos sus conocimientos médicos procedían del manual que llevaba consigo, pero descubrió que sus consejos eran muy valorados allí donde iba: esta era la experiencia habitual de los «hombres santos» desarraigados. En cierta ocasión, durante una época en que los católicos eran perseguidos, se ocultó en Etiopía, «rodeándonos de zarzas para evitar ataques de ladrones y animales salvajes, ya que ambos abundaban en el país». Era cuaresma y necesitaba poca comida, pero a cambio de trigo para la misa y de cordero para la Semana Santa trató el asma de un granjero. Con dificultad, persuadió a su paciente de que un emético no le iría bien. «Aunque escaseaban muchas de las cosas que le podían ser útiles, abundaba un producto muy fácil de conseguir: sirope de orina de cabra tomado por la mañana en ayunas (…) que sin duda le proporcionaría el resultado deseado.» Lobo nunca descubrió si el remedio funcionó: «Solo sé que los pagos cesaron[106]». La costumbre de comer alimentos sanos, propia del mundo occidental moderno, se inscribe en la tradición de Lobo, porque, en lugar de decantarse por las rarezas, clasifica alimentos corrientes y dietas y «estilos» alimenticios según lo saludables que resulten.

Entre todas estas teorías, el vegetarianismo cuenta con las convicciones más antiguas y con el respaldo de los seguidores más prestigiosos. Desde la Antigüedad, las dietas totalmente vegetales han sido defendidas tanto por sabios convencidos de los efectos beneficiosos de todo tipo de sacrificios como por críticos de la arrogancia humana que reclama el dominio sobre los animales. Estas dos tendencias se unen en la súplica que Plutarco atribuyó a un plato potencial, «Mata para comer si debes o quieres, pero no me des muerte para alimentarte con glotonería[107]». Sin embargo, en épocas pasadas, fuera de la ficción utópica y pe-

se a contar con defensores persuasivos, el vegetarianismo solo cautivó a sociedades enteras o a tradiciones religiosas enteras como parte de un sistema de tabúes, recomendado mediante preceptos religiosos. Los primeros seguidores de Pitágoras y Buda les atribuyen mensajes vegetarianos, pero ambos también creían en la transmigración de las almas: toda ingesta de carne podía ser considerada canibalismo y parricidio en un mundo en que «el alma de mi abuela quizás habite en un pájaro». Actualmente, en el mundo occidental, moderno y secularizado, el vegetarianismo es recomendado por otro tipo de magia como método para alcanzar la salud (sin olvidar los llamamientos concomitantes a la moralidad y, cada vez más, a las preocupaciones ecológicas).

Los orígenes específicos del movimiento vegetariano contemporáneo se remontan a finales del siglo XVIII. Sus fuentes de inspiración fueron, en parte, tradicionales: el efecto acumulativo de tratados vegetarianos clásicos y medievales, difundido por una prensa cada vez más activa, y reflejado en la producción cada vez mayor de escritores vegetarianos europeos en los dos siglos anteriores. Pero el vegetarianismo prosperó debido a los nuevos contextos que lo sustentaban. Sus comienzos no pueden separarse del contexto del Romanticismo temprano y de la nueva sensibilidad hacia el mundo natural manifestada por aquel entonces en las artes y las letras de Europa y el Nuevo Mundo. No parece descabellado, además, localizarlo en el contexto del rápido crecimiento de la población europea, que alertó a los economistas sobre una auténtica ventaja de los alimentos vegetales: son más baratos de producir que los animales, los cuales consumen cantidades desproporcionadas de cereales. Adam Smith, un astuto capitalista que mostraba un interés moderado por el romanticismo, omitió la carne en su descripción de «la dieta más abundante, sana y vigorizante[108]».

Otros defensores del nuevo vegetarianismo eran, en su mayoría, más bondadosos o menos pragmáticos. John Oswald tenía

debilidad por las causas extrañas y radicales: se había convertido al hinduismo por convicción propia, y murió combatiendo a los contrarrevolucionarios en la Francia jacobina. Su tratado vegetariano de 1791, *The Cry of Nature* [El grito de la naturaleza], exigía la inviolabilidad de la vida animal. Sus críticos no tardaron en denunciar «a un sinvergüenza que no mataría a un tigre pero que murió sin haber saciado su sed de sangre humana[109]». El impresor radical George Nicholson apelaba a un tema clásico: «banquetes de inocencia primigenia, en los que no se consumía carne» en la supuesta «edad de oro» que precedió a la competencia entre las especies[110]. La carne era «materia que acabaría corrompiéndose[111]». Los vegetarianos a quienes inquietaba el paganismo o secularismo de esta imaginería clásica podían consultar la Biblia y descubrir que Dios había llamado a sus elegidos a tierras de maná, leche y miel. Aún se desconocía el hecho de que el maná original fuera probablemente la secreción de un insecto, más que un alimento vegetal.

Los primeros apóstoles del vegetarianismo creían —o afirmaban creer— que la comida imprime carácter. (Mucha de la magia alimentaria es magia positiva: en algunas culturas, las mujeres que pisan los granos de arroz deben llevar los pechos descubiertos, por «la antigua creencia de que cuanto menos ropa lleven, menos gruesas serán las cáscaras del arroz[112]»). Para los primeros vegetarianos, estaba en juego algo más que la salud corporal. Los carnívoros, insistía Joseph Ritson en uno de los primeros textos sagrados del vegetarianismo inglés[113] publicado en 1802, *An Essay on Ahstinence from Animal Food as a Moral Duty* [Un ensayo sobre la abstinencia de alimentos animales como deber moral], eran crueles, coléricos y malhumorados. Comer carne conducía al robo, a la acusación calumniosa y a la tiranía, y alentaba el instinto depredador. Shelley se convirtió en uno de los partidarios más vehementes de esta creencia. «El comercio de esclavos», afirmaba, «esa abominable violación de los derechos de la naturale-

za, se debe, con toda probabilidad, a la misma causa; además de un sinfín de actos violentos, tanto nacionales como personales, que se suelen atribuir a otros motivos[114]». La carne como alimento era «la raíz de todos los males», y una dieta animal «el pecado original y mortal», como si la carne creciera en el árbol del Edén[115]. Cuando el hombre comenzó a comer carne, «sus entrañas fueron devoradas por el buitre de la enfermedad». Si Napoleón hubiera descendido de una raza de comedores de verduras» nunca habría tenido «la inclinación o el poder para ascender al trono de los Borbones». Los amigos de Shelley solían burlarse de su apetito vegetal. Scythrop —el arquetipo satírico que Thomas Love Peacock inventó para él— fue salvado del suicidio por los efectos reconstituyentes de un ave de corral hervida y un poco de vino de madeira. No obstante, la hermana de Shelley compartía sus creencias vegetarianas. El monstruo de Frankenstein rechazaba la comida de los hombres y se negaba «a destruir al cordero y al cabrito para saciar mi hambre; bayas y bellotas me proporcionan el suficiente alimento[116]».

El vegetarianismo no podía basarse en razones morales para alcanzar una popularidad masiva, al menos no en el siglo XIX, en plena competencia con la religión convencional. La buena salud, sin embargo, resultaba mucho más vendible que la buena conducta. La moralidad se unió a la comercialidad en el culto a la harina integral fundado por un clérigo evangelista, Sylvester Graham, en la década de 1830: la suya fue la primera doctrina estadounidense universalmente atractiva desde la Declaración de Independencia. Graham no era solo el «profeta del pan integral y las calabazas»; formaba parte de la revolución burguesa de la mojigatería, caracterizada por la repugnancia que el siglo XIX sentía hacia las turbias costumbres sexuales del siglo anterior. Graham creía que el sexo era, además de inmoral, malsano. Es más, casi siempre era inmoral, pero siempre era malsano, porque los fluidos sexuales debilitaban al individuo. La sociedad estaba amena-

zada por la indisciplina de un impulso sexual incontrolado. El conocimiento de los órganos sexuales propios era señal de enfermedad. El sexo era paroxismo y el orgasmo semejaba un ataque de diarrea. Graham se mostró de acuerdo con los activistas vegetarianos de la generación anterior, para quienes los que comían carne eran «despóticos, vehementes e impacientes». Una dieta vegetariana y abstemia causaría y complementaría de forma natural una mínima emisión de semen, y contribuiría a lo que Graham denominó «la fisiología de la subsistencia».

Graham también consiguió atraer a los seguidores de diversas tendencias que reflejaban el espíritu de la época: el romanticismo rural y antiindustrial; el idealismo que abogaba por el «retorno al arado» y la reencarnación de Cincinato en la vida estadounidense, temas que se mezclaron en la obra de Graham con la retórica del «destino manifiesto» y la economía del imperialismo estadounidense, dirigida a la colonización de las grandes praderas y a la conversión de los pastizales en campos de trigo, una ambición que solo podía cumplirse si se producía un aumento masivo en el consumo de cereales. Sylvester Graham quería que se hiciera en tierra virgen y sin fertilizar[117]. Las madres hornearían en casa amorosamente su tipo de pan, elaborado con la harina integral que formulaba. No toda su campaña fue un éxito, Graham no consiguió convencer a los estadounidenses de que comieran menos: «Cada individuo», declaró, «debería, tras una cuidadosa investigación y tras experimentar y observar con inteligencia, limitarse, por norma general, a comer la menor cantidad posible que a su entender pueda colmar totalmente las necesidades alimentarias de la economía vital de su cuerpo, a sabiendas de que cuanto sobrepase dicha cantidad resulta pernicioso[118]». Nadie hizo caso de este mensaje. Estados Unidos era, y ha seguido siendo, un país de individuos que comían demasiado. La harina de Graham, sin embargo, obtuvo una gran aceptación en el floreciente mercado alimentario. James Caleb Jackson (1814-1895)

hizo una fortuna comercializando los productos de Graham, entre los que estaba el primer cereal de desayuno que podía comerse frío, al que llamó Granula[119].

Graham tuvo numerosos imitadores: toda una serie de fanáticos de los alimentos de bajo contenido proteico cuya filosofía de andar por casa llegaría a desplazar a la ciencia y a dominar las ideas convencionales sobre la nutrición durante un siglo. En la década de 1890, idealistas y charlatanes competían por los enormes beneficios que generaba el margen de ganancia de los productos patentados a base de cereales. Pronto se iniciaron las «cruzadas de los Corn Flakes» (literalmente «copos de trigo») que no tardarían en convertirse en una guerra civil, en la que se emitieron innumerables mandatos judiciales para proteger los derechos de autor de productos rivales, todos ellos sospechosamente parecidos. El primer cereal de J. H. Kellogg pirateó el nombre de Granula. John Harvey Kellogg era una mezcla típica de moralismo y materialismo, capitalismo y cristianismo. Procedía de una familia adventista: su secta llevaba tiempo propugnando principios similares a los de Graham. A diferencia de la mayoría de gurús gastronómicos de la época, Kellogg había estudiado medicina y complementaba su impulso religioso con ambiciones científicas: quería eliminar los cientos de millones de bacterias que, en su opinión, introducía la carne en el colon, exterminándolos con yogur o expulsándolos a base de fibra[120]. Con el tiempo, la adrenalina de la competición acabó por dominarlo y su principal ambición consistió en desbancar a los restantes cereales para el desayuno que inundaban el mercado.

Por una parte, Kellogg y otros empresarios similares supieron ganarse el favor de los consumidores porque eran grandes comunicadores, dotados de los instintos de los evangelistas para dirigirse al público y crear congregaciones. Por otra, todos estos emprendedores confiaron en la mediación de personas de escaso nivel cultural, supuestos «expertos» en la ciencia de la nutrición,

que aún carecía de estructura y criterios profesionales. Sallie Rorer era muy típica y muy influyente. Carecía de titulación para desempeñar su trabajo; es más, a decir verdad, no tenía titulación de ningún tipo. Comenzó a administrar la Escuela de Cocina de Filadelfia de forma repentina, porque era la mejor alumna cuando su primer director dimitió inesperadamente. Rorer creía que «dos terceras partes de la intemperancia del país» se debían a «una alimentación poco científica[121]». Como profesora resultaba carismática, como conferenciante magnética, y llegó a ser proclamada «reina de la cocina» en la década de 1890. Sus demostraciones impresionaban al público, más que por su comida, por el resplandor de las sedas que vestía para mostrar que uno podía cocinar sin mancharse. Era también una consumada manipuladora emocional. Tiranizó a su dócil marido para que adoptara el papel de amanuense de sus libros de cocina. Obligaba a sus alumnos ricos a lavar sus utensilios de cocina. Como muchos apóstoles de la cocina, afirmaba ser una dispéptica que se había curado a sí misma. Mantuvo su defensa de una «ciencia culinaria instruida» pese a sus enfrentamientos con los anunciantes y sus promociones de productos mediocres, como el aceite de semillas de algodón y la harina de maíz de marca. Por otra parte, también promocionaba buenas causas culinarias: niveles moderados de consumo, ensalada cada día y dietas creadas especialmente para cubrir las necesidades de los enfermos.

Como todos los nutricionistas autodidactos, Sallie Rorer tenía sus bestias negras: deberían prohibirse la mostaza y los encurtidos, evitarse las morcillas y reducirse el uso de vinagre: «si la sal y el vinagre corroen el cobre, ¿qué deben de hacerle al delicado recubrimiento mucoso del estómago?»[122]. Rorer se abstenía de comer carne de cerdo y de ternera lechal porque «tardaban cinco horas en digerirse» y se sentía orgullosa de no comer nunca comida frita. «Olvídate de la sartén y se acabarán las enfermedades, tanto en la ciudad como en el campo[123]». Sus pri-

meras recetas para el desayuno pertenecían enteramente a la tradición estadounidense, pero más tarde desarrolló la teoría de que «las mucosidades estomacales» se acumulaban durante la noche y, para no afectar al estómago, no debía comerse más que un poco de fruta, café con leche o cereales de marca. Esta fue la única cuestión sobre la que admitió haber cambiado de opinión. Todas las enfermedades, a excepción de las contagiosas, podían eliminarse mediante un régimen alimenticio saludable.

Por encima de todo, las personas tenían que comer para vivir, y no vivir para comer. «Cada kilo de carne que sobra», escribió, «es un kilo de enfermedad.» Comer tres comidas al día era «poco refinado». Rorer abogaba por comidas más pequeñas, simples y refinadas para la era urbana. Disfrazaba la tacañería de «refinamiento». Al igual que tantos otros dietistas, en realidad le gustaba muy poco la comida. Vilipendiaba los desperdicios y reciclaba las sobras[124]. La rutina diaria debería empezar, en su opinión, rescatando las sobras que la criada pudiera tirar. Una incursión a la despensa podría proporcionar algunos trozos de sebo, los restos duros del bistec del desayuno, queso seco, pan duro, nata agria, una patata hervida, algunas hojas de apio y dos tazas de pescado y guisantes que habían sobrado. Se hacía un puré con los guisantes y el apio, con el queso y el pan se elaboraba una sabrosa tostada con queso fundido, se picaba la carne y derretía el sebo, se añadía la nata agria a un pan de jengibre y el pescado se cubría de besamel se decoraba con la patata convertida en puré[125].

Tanto Rorer como Kellogg se sintieron fascinados por el más teatral de todos los defensores de la comida sana de finales de siglo. Horace Fletcher era un hombre obsesivo, al estilo de Sylvester Graham. Abogaba por una ingesta baja en calorías con la misma pasión pero con un enfoque más secular, recalcando siempre sus afirmaciones científicas, que eran falsas, y la prioridad de la salud corporal, el único beneficio que no provocaba polémicas

en la sociedad discutidora y plural de Estados Unidos. Se apropió de uno de los lemas de la educación infantil victoriana —la comida tiene que masticarse— y lo convirtió en una creencia. Desde su *palazzo* de Venecia instaba a masticar hasta que la comida perdiera su sabor. Era preciso hacer enjuagues con los líquidos durante al menos treinta segundos antes de tragarlos. Casi todos los consejos que presentó como ciencia «pura» de laboratorio[126] no eran más que necedades dogmáticas. Insistía, por ejemplo, en que «la digestión se producía en la parte trasera de la boca». Tras adoptar los métodos de Fletcher, su médico afirmó haberse curado de «gota, terribles dolores de cabeza, frecuentes resfriados, forúnculos en el cuello y acné, eczema crónico en los dedos de los pies (…) frecuente dispepsia ácida» y pérdida de interés «en mi vida y en mi trabajo[127]»: la típica recomendación de un charlatán de feria que vende medicamentos en un espectáculo ambulante. Pero pese a ingerir, según afirmaba, una minúscula cantidad de proteínas, solo cuarenta y cinco gramos al día, Fletcher asombró a todos los observadores por su extraordinaria forma física, que, a sus cincuenta y cinco años, le permitía rivalizar con los remeros de la Universidad de Yale y los cadetes de West Point en pruebas de fuerza. Cabe mencionar que Fletcher no contabilizó las enormes cantidades de chocolate que ingería entre comidas.

Gracias en parte a la fama de Fletcher, los alegatos del culto a los alimentos de bajo contenido proteínico comenzaron a ser investigados a principios del siglo XX por científicos intrigados. Russel H. Chittenden, de Yale, se convirtió al flecherismo y abogó fervientemente por reducir la ingesta de alimentos. Si bien Fletcher murió de un infarto a los sesenta y ocho años, Chittenden llegó a los ochenta y siete, y Kellogg no murió hasta los noventa y uno. Sin embargo, un buen número de científicos continuaron defendiendo las proteínas. No resulta sorprendente, ya que una de las pocas leyes verificables de la dietética reza que

los expertos nunca se ponen de acuerdo. Por otra parte, las proteínas contaban con una tradición respetable. El primer programa auténticamente serio de investigación sistemática sobre problemas nutricionales fue lanzado en la década de 1830 por una de las figuras más destacadas en la historia de la ciencia alimentaria, el barón Justus von Liebig: su clasificación de los ingredientes nutricionales de los alimentos en carbohidratos, proteínas y grasas sería la base de todos los trabajos posteriores sobre este tema. Von Liebig hirvió, prensó, dejó en infusión y trituró la carne en busca de una proteína purificada. Su trabajo nos recuerda al de un alquimista empecinado en la transmutación, o quizá, más exactamente, al de un refinador que purifica la mena. Von Liebig admiraba las cualidades nutritivas de la grasa, que, «por la cantidad de carbono que contiene, es equiparable al carbón. Calentamos nuestro cuerpo exactamente igual a como calentamos una cocina, con un combustible que, pese a contener los mismos elementos que la madera y el carbón, es esencialmente distinto a estas sustancias, por el hecho de ser soluble en los jugos corporales[128]». La carne «contiene los ingredientes nutritivos de las plantas, almacenados en forma concentrada[129]». Esta idea no provenía de Liebig: el barón intentó probar una falacia muy extendida, que expresara en incontables ocasiones durante la década de 1820 el primer gran portavoz de la ciencia de la alimentación, Jean-Anthelme Brillat-Savarin. Envidiando el carnero asado que esperaba a un grupo de ingleses en una posada, aquel irreprimible gastrónomo relató lo siguiente: «infligí unas cuantas heridas profundas en el trozo de carne prohibido, para que sus jugos se escaparan hasta la última gota» y a continuación mezcló una docena de huevos batidos en la salsa. «Nos dimos un festín con ellos, riéndonos a carcajadas al pensar que nos estábamos tragando toda la sustancia del carnero, y dejando los restos para que los masticaran nuestros amigos ingleses[130]».

La iniciativa de Liebig era típica de una época que intentaba reducirlo todo a ciencia: por las mismas fechas, Constable afirmaba que la pintura era ciencia; Laplace convenció a los lectores de que el amor era mera química; Darwin concibió la idea de que la estética y la moral eran fruto de procesos biológicos. La comida, como casi todo lo que es valioso en la vida, no puede someterse a tal reduccionismo. De hecho, los productos cárnicos no aumentan su valor nutritivo mediante la «extracción», pero varias empresas rivales competían por mejorar los experimentos de Liebig. En la década de 1870 se libraron auténticas batallas para obtener extracto de carne, comparables a las cruzadas por los copos de trigo. Las dietas de alto contenido proteínico, o aquellas basadas en el consumo de carne, se postulaban tan ardientemente como las de vegetarianos y fletcheristas. Su portavoz más elocuente fue James H. Salisbury, autor de *The Relation of Alimentation and Disease* [La relación entre alimentación y enfermedad], obra publicada en 1888. Salisbury era un adepto de lo que él denominaba «fuerza nerviosa» y un defensor de las libaciones de agua caliente para «lavar los órganos digestivos como si fueran un viejo barril de vinagre[131]». Los experimentos que llevó a cabo en carne propia, consistentes en comer durante un tiempo un único tipo de alimento antes de pasar a otro, le hicieron sentir repugnancia por las verduras. Las alubias con salsa de tomate y la avena en copos lo habían torturado con flatulencia. Demasiada verdura causaba «dispepsia vegetal» o diarrea crónica. Llenaban

> «el estómago con gas ácido carbónico, azúcar, alcohol, ácido y plantas de levadura ácidas y alcohólicas. Estos productos de la fermentación enseguida empiezan a paralizar los folículos y las paredes musculares del estómago, de modo que este queda fofo y caído y puede albergar una cantidad inusitada de ali-

> mentos y fluidos malsanos. Este órgano se ha convertido en un auténtico "tarro de levadura" agria».

La verdura, pensaba Salisbury, debería prohibirse a los inválidos y controlarse estrictamente al resto de la gente. El hombre, argumentaba, es por naturaleza «carnívoro en dos terceras partes», y sus dientes y su estómago han sido diseñados por la evolución para cortar y digerir la carne[132]. La fécula, alimento básico de los defensores de los cereales, era

> «el enemigo de la salud (…). Coma pastelillos hechos con una pasta de carne magra de vaca asada a la parrilla. Esta pasta no debería tener, dentro de lo posible, tejido conectivo, grasa y cartílago (…). La pasta no se debería prensar demasiado antes de asarla a la parrilla, o tendrá sabor a hígado. Simplemente, prénsela lo bastante como para que no se deshaga. Haga los pastelillos de un grosor de entre medio centímetro y un centímetro. Áselos lentamente sobre un fuego que no produzca llamaradas ni humo. Cuando estén hechos, póngalos en un plato caliente y condiméntelos a su gusto con mantequilla, pimienta y sal; añada también a la carne, si lo desea, salsas *Worcestershire* o *Halford*, mostaza, rábano picante o zumo de limón[133]».

Esta receta, ideada por Salisbury para tuberculosos pero recomendada para prácticamente todas las enfermedades, era evidentemente el prototipo de la hamburguesa, que empezaba por aquel entonces su carrera como futuro plato favorito del mundo. Las teorías de Salisbury se han olvidado y actualmente casi todos los consumidores bien informados las repudiarían, pero su maldición persiste en los casi 46 000 restaurantes de las cadenas

Me Donald's, Burger King y Wendy's que hay repartidos por todo el mundo.

A principios del siglo XX, a medida que el debate sobre las proteínas se estancaba y comenzaba a resultar tedioso, la «pureza» se convirtió en la nueva prioridad: la suciedad era un peligro sobre el cual casi todos los dietistas se ponían de acuerdo. La preparación higiénica formaba parte de la imagen pública sobre la que construyeron sus negocios los primeros grandes magnates alimentarios de Estados Unidos, como Heinz, Kellogg's o Franco-American. «Los bombones de Stacey's se manipulaban con un tenedor para cubrirlos de chocolate "porque el tenedor es más limpio que la mano"» y «Las conservas de Bishop's California eran "las únicas frutas del mundo con una garantía de pureza de 1000 dólares en cada tarro"[134]». Pero en el mundo de los nutricionistas abundaba la corrupción. La falta de niacina causaba pelagra, una de las pocas enfermedades carenciales que aún no se habían erradicado en Estados Unidos cuando comenzó la moda de las vitaminas después de la primera guerra mundial; pero solo afectaba a los negros pobres de las ciudades, quienes se alimentaban únicamente de harina de maíz, y de hecho la conexión no se estableció hasta los años treinta[135]. Hasta entonces, los productores de remedios de curandero con nombres llamativos —«*Stream of Life*» [fuente de vida], «*Pellagracide*»— defendían sus mercados, mientras que los patronos de aquellos propensos a enfermar de pelagra culpaban a la herencia genética, a la inmoralidad o a la «mala sangre»: cualquier cosa con tal de defender los bajos sueldos y el reparto de alimentos poco saludables[136]. Elmer McCollum fue uno de los nutricionistas más influyentes de todos los tiempos. Sus experimentos con roedores, realizados en Yale, convencieron al mundo de que los alimentos ricos en vitaminas eran buenos para la salud general, y promovieron los físicos corpulentos que suelen sobrevalorarse en Estados Unidos. Pasó años censurando la «carencia de factores dietéticos» del pan

blanco. Pero cuando empezó a trabajar para General Mills en calidad de asesor, McCollum compareció ante un comité del Congreso para denunciar «las enseñanzas perniciosas de los seguidores de modas dietéticas concebidas para intentar que la gente tenga miedo del pan blanco[137]». El doctor Harvey Wiley, que hacía campaña contra los alimentos procesados, fue contratado como articulista sobre temas de salud en la revista *Good Housekeeping*, donde defendía los productos «plastificados» de los anunciantes, como *Jell-O* [gelatina con sabor a frutas] y *Cream of Wheat* [crema de trigo][138]. Las industrias correspondientes hacían proselitismo a favor de la dieta a base de café y donuts; la industria frutícola californiana promovió una dieta muy estricta a base de fruta y verduras crudas; la *United Fruit Company* respaldó la dieta a base de «plátanos y leche descremada» del doctor George Harrop, investigador de la Universidad John Hopkins. Se convirtió en la dieta preferida de los estadounidenses, por delante de la «dieta del pomelo[139]».

Varios gurús de la dietética se dejaron encandilar o se engañaron a sí mismos. Algunos eran simples chalados, otros eran charlatanes de feria. Ante las colas de mendigos que esperaban recibir alimentos a principios de la Depresión y del *Dust Bowl* [época de sequías y tormentas de polvo en Estados Unidos], los ciudadanos sobrealimentados de Estados Unidos se sentían acosados moralmente. Querían que la comida les proporcionara algo más que sustento, lo cual representaba una oportunidad para un nuevo tipo de mercachifles a gran escala. El más importante fue sin duda Gayelord Hauser. Gracias a sus consejos, uno podía «hacer desaparecer la grasa a base de gargarismos» en reuniones para perder peso. Su dieta laxante —una de las muchas que ponían en peligro la salud de quienes las seguían, torturaban sus cuerpos y hacían desaparecer su culpabilidad— fue seguida por la duquesa de Windsor[140]. Su dieta basada en el eslogan «Sé más bella» era «un régimen para hacer limpieza en un día (…). Se sorprenderá al ver

cómo se disuelve la grasa[141]». El doctor William Hay, creador de la «ensalada "manantial de la juventud"», insistía en separar proteínas de carbohidratos, y ambos de lo que él denominaba «alcalinos»: mucha gente sigue dejándose engañar por el tono científico de sus panaceas. El lenguaje de Lewis Wolberg era típico de los nutricionistas más explotadores: pretencioso, sentencioso y didáctico:

> «La ingesta de alimentos por parte de los humanos procede de una tradición muy rica. La acompañan ornamentos, costumbres y tabúes sumamente atractivos. La disimulan las convenciones y la adornan numerosas florituras sociales, que a menudo corrompen la eficacia nutricional y suelen conducir a la comisión de pecados gastronómicos (…). Las personas civilizadas se alimentan de comidas lamentablemente desvitalizadas y carentes de equilibrio[142]».

Wolberg se oponía a las salsas, a la variedad («demasiada variedad provoca descontento gástrico») y a los refrigerios a media noche. Recomendaba leche, masticación, plátanos y los «espléndidos físicos» que podían conseguirse siguiendo las dietas de «los maoríes preeuropeos, los samoanos salvajes, los nativos africanos y los esquimales de Groenlandia[143]». Su escala de progreso era engañosa y se basaba en razonamientos falsos. Caracterizaba a quienes estaban en la parte más baja de la escala como «tribus cuyos métodos para obtener los alimentos y cocinarlos recuerdan la Edad de Piedra». Su descripción de estos pueblos, hasta donde puedo juzgar, era fantasiosa en cada detalle:

> «En la parte más baja de la escala alimenticia se encuentran los pigmeos africanos y los hombres del bosque brasileños. El pigmeo subsiste con una dieta simple a base de frutas, frutos secos, insectos, larvas,

> miel y marisco. Come los alimentos crudos y a menudo pasa hambre. Como su antecesor, el hombre-mono lémur del eoceno, se contenta con recolectar alimentos en épocas de abundancia sin preocuparse de recoger provisiones para las épocas de escasez. El hombre del bosque brasileño es una criatura bárbara de hábitos dietéticos repugnantes, que, cuando se siente atenazado por el hambre, suele introducir un palo en un hormiguero para que las hormigas trepen hasta su boca[144]».

En un ambiente en el que imperaban las insensateces, los sinvergüenzas se apropiaban inmediatamente de cualquier descubrimiento científico. Las vitaminas fueron la nueva obsesión del siglo XX, el descubrimiento que impactó en las doctrinas dietéticas del mundo occidental en el nuevo siglo con una fuerza similar a la que ejercieron proteínas y carbohidratos en el siglo XIX. La vitamina casi podía clasificarse como un invento más que un descubrimiento, postulado poco antes de la primera guerra mundial por científicos involucrados en una búsqueda alquémica del «principio vital», el ingrediente esencial de los alimentos gracias al cual estos sustentaban la vida. Las ratas alimentadas con hidratos de carbono, grasas, proteínas y minerales aislados —o «puros»— no sobrevivían a menos que se les dieran también alimentos auténticos. Frederick Gowland Hopkins, el profesor de Cambridge que demostró que la leche era uno de estos alimentos, lo denominó «factor alimenticio complementario[145]». Este era un nombre mejor que el de vitaminas, que en realidad no son aminas, compuestos hidrocarbónicos producidos por la descomposición. Son, sin embargo, vitales, aunque no todas dependen del consumo de alimentos. La mayoría de personas obtienen la vitamina D de la luz solar; también existe una vitamina K, que sintetizan las bacterias del intestino.

Las vitaminas comenzaron como ciencia y se convirtieron en moda. La vitamina A —el retinol que se encuentra de forma natural en los despojos, la mantequilla y la grasa animal— o el betacaroteno, que abunda en las zanahorias, tenían que añadirse a la margarina, pese a que su carencia era prácticamente desconocida en los países que adoptaron la medida. En Gran Bretaña y Estados Unidos, el procesado de alimentos, que reducía las vitaminas en los productos comestibles, se convirtió en motivo de preocupación en los años treinta, pese a que no había pruebas de que causara enfermedades carenciales relacionadas con la alimentación. En 1939 la Asociación Médica Estadounidense recomendaba volver a inyectar en los alimentos procesados los nutrientes suficientes para devolverlos a sus «elevados niveles naturales[146]». Antes de la segunda guerra mundial, Estados Unidos sucumbió a la moda de la tiamina, la supuesta «vitamina de la moral»; el doctor Russell Wilder declaró que «el arma secreta de Hitler» consistía en una política de privación de tiamina a los pueblos sometidos. El vicepresidente Henry Wallace refrendó la cancioncilla publicitaria «¿Qué da brillo a tu mirada, alas a tus pies y brío a tu alma? ¡La vitamina de la vitalidad!»[147]. «Las vitaminas ganarán la guerra» era un eslogan de la Agencia Alimentaria Estadounidense[148]. Un nutricionista del Ejército afirmó que podía convertir a cinco mil reclutas en superhombres —tropas de choque invencibles— a base de tabletas de vitaminas. En el mundo civil, la comida de las cafeterías era juzgada oficialmente como «deficiente» si le faltaban dos de los siguientes ingredientes: un vaso de doscientos mililitros de leche u otra bebida equivalente, tres cuartos de taza de una verdura verde o amarilla, una ración de carne, queso, pescado o huevos, dos rebanadas de pan integral o enriquecido con vitaminas, una porción de mantequilla o de margarina enriquecida con vitaminas, y de 120 a 150 gramos de fruta fresca cruda o de verduras crudas. Mientras los soldados aprendían supuestamente a comer bien gracias a las «comidas

equilibradas» que les servían en bandejas compartimentalizadas, el presidente de la Asociación Dietética Estadounidense creía que, a su regreso, los desmovilizados «apóstoles del buen comer (…) salvarían a los malnutridos del país de sus malos hábitos». «Tengo mis vitaminas», cantaba Ethel Merman, «A-B-C-D-E-F-G-H-I-I-I-y-aún me queda la salud, ¿qué me importa lo demás?». Esta sátira tan apropiada no fue entendida por un público probablemente dispuesto a creer que las vitaminas F, G, H, aunque no se sabía si existían, seguramente serían descubiertas.

La guerra, o la posibilidad de que se declarara, estimuló y exageró el interés del gobierno por la investigación nutricional. Los esfuerzos realizados en tiempo de guerra para obtener «comida para los niños» tenían que ocultarse bajo el eslogan «Come más y mata a más japos[149]». Los ejércitos sanos garantizarían la victoria. Sir Robert McCarrison, el más influyente nutricionista británico en vísperas de la guerra, probó a su entera satisfacción las ventajas de «una dieta perfectamente constituida», alimentando con ella a «algunas docenas de monos sanos de las junglas de Madrás». Aquellos a los que privó de vitaminas y de elementos minerales desarrollaron enfermedades que abarcaban desde gastritis y úlcera hasta colitis y disentería[150]. Entretanto, tres o cuatro años de correcta nutrición transformaron a niños de los barrios marginales de Deptford de inválidos «raquíticos y bronquíticos (…) con adenoides y caries dental (…) [e] inflamaciones en ojos, nariz, orejas y garganta», en especímenes de «niños bien constituidos, con piel limpia, despiertos, sociables, con ganas de vivir y de tener nuevas experiencias». En la colonia Papworth, cuatrocientos hijos de tuberculosos sanaron tras comer «los alimentos adecuados». La estrategia principal de McCarrison consistía en «construir una nación sobresaliente». De ahí las campañas de la profesión médica en los años treinta para «optimizar la dieta de la nación» mediante el consumo de leche, mantequilla, huevos y carne. Este menú reflejaba los prejuicios de otro Tartufo de la

comida, John Boyd Orr, quien quedó impresionado durante su servicio colonial por los masai de Kenia, consumidores de carne y bebedores de leche y sangre; los masai eran mucho más altos que sus vecinos kikuyu, los cuales ingerían alimentos con mucha fibra y pocas grasas[151].

La experiencia bélica, cuando llegó, pareció negar todas las teorías dietéticas anteriores. El consumo de fruta en Gran Bretaña descendió casi un 50 por ciento, aunque tal descenso se compensó con la ingesta de patatas, que aumentó un 45 por ciento, y el consumo de verduras, que aumentó un 30 por ciento. La falta de carne y pescado tenía que compensarse con leche y cereales, productos a base de harina sin refinar y complementos vitamínicos. A resultas de todo ello surgió una nueva moda entre los nutricionistas —vigente hasta la actualidad— que propugnaba una dieta para tiempo de guerra y, en concreto, la elevación de la harina sin refinar a la categoría de panacea. Sin embargo, puede que hubiera otras explicaciones para justificar la paradoja de una guerra que fue buena para la salud pública. El racionamiento redistribuyó la comida entre los menos ricos, y las madres tuvieron un mayor contacto con los departamentos de salud. Los niños procedentes de barrios marginales que habían sido blanco de numerosos bombardeos fueron evacuados a zonas rurales más saludables. Las condiciones de vida en las zonas más afectadas por los bombardeos en la Alemania de posguerra fueron más extremas, y por ello posiblemente constituyeron un mejor campo para la investigación. Los experimentos de los nutricionistas en Wuppertal establecieron que no importaba el grado de refinamiento de la harina: todos los niños que comieron más pan de cualquier tipo aumentaron tanto de estatura como de peso[152].

Ahora las normas han cambiado. Aunque los problemas de distribución continúan causando hambrunas, la agronomía científica nos ha proporcionado los medios para vencer el hambre y las privaciones. Como consecuencia parcial, los habitantes del próspero mundo occidental parecen haber experimentado una extraña regresión histórica y recorren el mundo en busca de una magia similar a la de los caníbales: alimentos que impriman carácter o que ayuden a vencer las adversidades. Puedes vivir «sin enfermedades con el Tao», según Jolan Chang[153], «comiendo arroz cocido, fruta fresca y verduras». «Las enfermedades de la civilización» pueden eliminarse mediante una dieta selectiva y es posible restaurar «la armonía de las fuerzas naturales[154]». «La comida es brahmánica», declaran los cocineros ayurvédicos. «Cuando observas un plátano o un vaso de zumo de naranja puede que no captes que contienen prana, o energía universal, o que el mismo espíritu que anima todo lo que vive, se mueve, o respira existe en la comida, pero no cabe duda de que está allí[155]».

Comer puede asociarse a otras formas de sensualidad, y la comida puede ser sexualmente sugerente: el tacto de los espárragos fálicos, la viscosidad y la blandura del mejillón, con su forma de vulva. Con todo, es difícil saber si conviene tomarse en serio a los que afirman creer en los afrodisíacos. «Las trufas contienen feromonas masculinas», afirma un escritor que seguramente se burla de nosotros, «y los sexólogos atribuyen sus virtudes afrodisíacas a estas hormonas, que son idénticas a las que se encuentran en la saliva del jabalí macho durante el apareamiento.» La misma fuente recomienda lecitina, brotes, laminaria y vinagre de manzana como «alimentos milagrosos que realzan la belleza». El apio, según se dice, contiene las mismas hormonas y es mejor tomarlo en infusión: se hierve durante treinta minutos y «los efectos son increíbles[156]». Cuesta conciliar esta recomendación con

la afirmación de que «se ha demostrado que el apio ha reducido eficazmente la presión sanguínea de los chinos durante muchos siglos[157]».

Los alimentos pueden nutrir el cuerpo, pero no es posible «comer para pensar». Sin embargo, un experto francés en nutrición recomienda muy en serio «los alimentos para el cerebro[158]»; dicho experto aconseja tomar «dos gramos de ácido alfalinolénico y diez gramos de ácido linolénico cada día. ¡No os olvidéis de tomar aceites y grasas! (…) Para que los simios se convirtieran en humanos, la naturaleza debe de haber ayudado al Creador llevando a los primeros humanos —o a los últimos simios— cerca del mar, donde la familia alfalinoleica es muy abundante» y «comer cerebro es bueno para el cerebro». Estas panaceas nos recuerdan a la convicción de Bertie Wooster, el famoso y atolondrado personaje de P. G. Woodehouse, de que el fósforo era comida para el cerebro y podía encontrarse en las sardinas.

La abundancia, quizá porque nos libera de la necesidad de salir a buscar comida, parece haber originado una nueva era de magia alimentaria. Está comprobado que la kava —principal fuente de libaciones ceremoniales en el Pacífico sur— actúa como soporífero, analgésico y diurético. Su efectividad concuerda con su composición farmacológica. Las afirmaciones de que puede curar resfriados, promover la lactancia, facilitar la convalecencia, aliviar la gonorrea y ayudar a combatir un sinfín de dolencias carecen de base, salvo en la etnobotánica. Cabe suponer que los isleños que la recomiendan como medicina en Hawaii y Fiyi saben de qué hablan; pero sus opiniones son contradictorias y no aportan razonamientos que nos lleven a pensar que la kava es eficaz para combatir cualquier dolencia, o superior a otros profilácticos. Por el contrario, ha tenido un efecto demoledor para la salud de aquellas comunidades aborígenes australianas donde se ha introducido recientemente y se han monitorizado sus efectos: al parecer, provocaba ahogos, pérdida de peso, escamación de la

piel y un aumento del colesterol[159]. Con todo, esta sustancia ha pasado a formar parte de los productos de belleza mágicos empleados por las mujeres occidentales en la actualidad.

¿Es posible tomarse en serio las panaceas de la dietética china, como apio, cacahuetes, ajo, medusa y algas para la hipertensión o, para la hepatitis, malta, vesícula de cerdo, té y champiñones[160]?. La misma fuente sobre «alimentos para conservarse joven» recomienda soja para curar la retención de agua y tratar «el resfriado común, enfermedades de la piel, beriberi, diarrea, toxoplasmosis del embarazo, estreñimiento habitual, anemia y úlceras en las piernas». El autor explica que los boniatos pueden curar tanto el estreñimiento como la diarrea, «porque están llenos de energía yin, que puede lubricar el intestino», mientras que los higos curan la disentería y las hemorroides y, según una recomendación desconcertante para la medicina científica, «el té previene el escorbuto[161]». La idea de que la dieta debería servir para conservar el equilibrio entre el yin y el yang es, esencialmente, una teoría humoral: hemos rechazado las teorías humorales de origen occidental, pero las que desprenden efluvios de misticismo oriental consiguen retener a sus seguidores occidentales.

Resulta difícil decir dónde acaban las panaceas propias de curanderos y dónde empieza la ciencia. En última instancia, un remedio científico es con toda seguridad un remedio que funciona, y dado que la comida se produce de forma natural, de modo que su composición y sus propiedades varían de un momento a otro y de un lugar a otro, no es posible garantizar las condiciones científicas necesarias para probar sus cualidades, excepto mediante un nivel de intervención técnica que repugnaría a cualquiera que quiera comida procedente de la tierra y no del laboratorio. Los regímenes extraños y poco equilibrados pueden provocar enfermedades, pero casi todas las sociedades cuentan con una experiencia de siglos, y excepto en momentos de cambios sociales

convulsos, cuando se olvida o se abandona la sabiduría tradicional, es muy poco probable que la dieta cause enfermedades. El doctor James LeFanu, azote de la dietética convencional, ridiculiza un informe de 1982 de la Organización Mundial de la Salud: al avivar el alarmismo sobre la grasa, dicho informe consiguió poner en duda los resultados experimentales de pruebas que mostraban que no había relación entre el consumo de grasas y las enfermedades coronarias. LeFanu criticaba con humor las consecuencias de una dietética entrometida: «En la cena de Navidad para empleados hospitalarios celebrada en el ayuntamiento de Hove en 1985, se prohibieron los pudines navideños, las pastas, los pasteles, las patatas fritas con queso y los pastelillos de carne. En su lugar, los invitados podían escoger entre una selección de legumbres, ensaladas y patatas fritas bajas en calorías, regadas con un ponche sin alcohol[162]». Un estudio clásico sobre la glotonería publicado en 1967 mostraba que ocho estudiantes voluntarios que ingirieron más calorías de las que se recomiendan para el consumo diario solo engordaron menos de un kilo cada uno; y al cabo de unos días, cuando se habían ajustado a su nueva dieta, ya no aumentaron más de peso[163]. El estudio a largo plazo de Framingham muestra que no hay diferencia entre el consumo de grasa de los estadounidenses que sufren enfermedades coronarias y el de los que no las sufren. El colesterol obstruye las arterias, pero los individuos pueden comer la misma cantidad de alimentos ricos en colesterol con efectos dispares. Los experimentos, especialmente los juicios de Oslo de 1981-1984 y los juicios de las Clínicas de Investigación de Lípidos, cuyos resultados se anunciaron en 1984, sí mostraron que una dieta de bajo contenido graso podía reducir los niveles elevados de colesterol y el riesgo de enfermedades coronarias, pero muy pocos individuos tienen un elevado nivel de colesterol, sea cual sea su dieta, y más de un 50 por ciento de los que sufren del corazón no tienen altos niveles de colesterol[164].

Es cierto que casi todas las culturas consumidoras de grandes cantidades de grasas, especialmente aquellas en las que son populares las grasas saturadas, registran elevados niveles de enfermedades coronarias, mientras que las que consumen cantidades bajas no las registran. Pero existen suficientes excepciones para permitirnos afirmar que deberíamos hacer más ejercicio, en lugar de arremeter contra las grasas. Los esquimales obtienen un cien por cien de su dieta de la carne y el pescado, grasos en su mayoría. Los bosquimanos y los pigmeos obtienen un tercio de las suyas de la carne, y aun así tienen niveles de presión sanguínea y de colesterol similares a los de otras culturas forrajeadoras[165]. Cuesta reprimir la impresión de que la investigación ha disminuido o se ha detenido antes de tiempo porque han encontrado un culpable barato. Los prejuicios inducidos por el moderno culto a la salud son sociales además de —o quizás, en lugar de— científicos: perfilan una identidad determinada y constituyen una creencia común. Para cualquier pensador independiente estos son motivos para hacerse preguntas, más que para mostrar conformidad.

Aún sigue vigente la revolución que comenzó con el descubrimiento de que la comida posee más funciones que las meramente nutritivas. Continuamente inventamos maneras de alimentarnos que tengan una repercusión social: comemos para establecer vínculos con los que comparten nuestras opiniones y comen de forma similar; para diferenciarnos de los extraños que ignoran nuestros tabúes alimentarios; para reconstruirnos, dar nueva forma a nuestros cuerpos y un nuevo giro a nuestras relaciones con la gente, la naturaleza o los dioses. Los dietistas gustan de cultivar una imagen «científica», despojada de cualquier contexto cultural. Pero son hijos de su tiempo y legatarios de una larga tradición: la obsesión dietética constituye una fluctuación de la historia cultural, una enfermedad moderna de la cual no puede curarnos ningún régimen naturista.

3. Criar para comer.

La revolución del pastoreo: de «recolectar» comida a «producirla»

Armadillo mexicano (para 4)	100,00 dólares
Castor y cola de castor	27,00
Cerdo suramericano	18,00
Caríbú	75,00
Canguro australiano	50,00
Rata almizclada	62,00
Puercoespín	55,00
Huevos de avestruz	35,00
Búfalo acuático	13,00

Menú del club *Sports Afield*, Nueva York, hacia 1953[166]

La vanguardia de los caracoles

Los caracoles cuentan con un lugar establecido en la alta cocina contemporánea «junto a la langosta y al *foie-gras*[167]»; pero su reputación entre los gastrónomos ha sufrido altibajos y su prestigio actual es relativamente reciente. Probablemente, no fue hasta el siglo pasado, a raíz de la promoción de las delicias de ciertas «cocinas regionales» rústicas por parte de los restauradores parisinos de origen provinciano, que los caracoles comenzaron a ser rehabilitados como exquisiteces tras siglos de marginación y desprecio. Hasta la época en que primaron las raciones pequeñas, en la segunda guerra mundial, se decía que ningún jefe de cocina reputado los habría servido. Incluso hoy pocos los aprecian en el mundo occidental fuera de Francia, Cataluña y algunas regiones de Italia. Sin embargo, junto a unos pocos moluscos similares, ocupan —o deberían ocupar— un lugar privilegiado en la historia de la comida, porque representan la clave y quizá la solución a uno de los mayores misterios de nuestra historia: ¿por qué y cómo comenzó el animal humano a pastorear y criar otros animales para comérselos?

Los caracoles son relativamente fáciles de cultivar. Los *escargots* de la Borgoña, la variedad más estimada en épocas recientes, son criados en *escargotières* y alimentados cuidadosamente con hierbas escogidas y gachas con leche. Constituyen un alimento muy práctico, empaquetado en un caparazón que en la mesa sirve de recipiente para la mantequilla con ajo que suele servirse como salsa para acompañar el plato. El desperdicio es mínimo, la nutrición excelente. Comparados con los cuadrúpedos grandes y po-

co dóciles que suelen considerarse las primeras fuentes de alimento animal domesticado, los caracoles son muy fáciles de manipular. Las variedades marinas pueden encontrarse en pozas naturales entre las rocas, mientras que las variedades terrestres pueden aislarse en una zona de cría designada para tal fin, cercando con una zanja algún lugar en el que abunden los caracoles. Al desechar a mano los más pequeños o imperfectos, el antiguo criador de caracoles no tardó en disfrutar de los beneficios de la crianza selectiva. Los caracoles son pacedores y no necesitan ser alimentados con comida que pudiera precisarse para el consumo humano. Se pueden criar grandes cantidades y reunidos sin recurrir al empleo del fuego, sin disponer de ningún equipo especial, sin correr peligro personal y sin tener la necesidad de seleccionar y entrenar animales de guía o perros. Son un alimento casi completo, y resultan útiles como víveres en los viajes de los comerciantes, en peregrinajes y en campañas bélicas. Algunas variedades, como las pertenecientes al género *Eremina*, contienen agua para varios días de viaje, además de mucha carne[168].

En algunas culturas de la Antigüedad, el cultivo de caracoles fue un negocio realmente importante. En la antigua Roma, los antecesores de nuestros *escargots* de la Borgoña eran empaquetados en cajas de cría y alimentados con leche hasta que fueran más grandes que sus caparazones. El resultado era una especialidad de lujo, disponible en cantidades limitadas para los gastrónomos y —según el tratado médico de Celso— para los inválidos[169]. Los caparazones de caracol son tan abundantes en algunos yacimientos mesopotámicos que resulta evidente que el caracol cultivado era un artículo común en las mesas de los antiguos sumerios. Bajo el corazón de Boston se han desenterrado lo que parecen ser los restos de una granja de moluscos de unos tres mil años de antigüedad[170].

¿Es posible que esta historia hubiera comenzado mucho antes? Los montones de caparazones paleolíticos contienen variedades

de caracol más grandes por lo general que las actuales[171]. Por consiguiente, parece como si los que comían caracoles a finales de la era glacial ya los seleccionaban según su tamaño. Los montones de esta época y de este tipo son tan frecuentes y en algunos casos tan grandes que solo las inhibiciones académicas nos impiden suponer que constituyen pruebas de una producción sistemática de alimentos. Cuesta salirse de los límites de un modelo desarrollista y progresivo de la historia de los alimentos, según el cual es impensable que ningún alimento se cultivara en épocas tan tempranas; pero la cría de caracoles es tan sencilla, exige tan poco esfuerzo técnico y se acerca tanto conceptualmente a los métodos habituales de los recolectores que parece doctrinario hasta la testarudez excluir tal posibilidad. La práctica puede tener algunos milenios más de antigüedad de lo que suele creerse. En lugares donde los montones de caparazones desechados forman parte de una secuencia estratigráfica, resulta evidente que las sociedades de consumidores de caracoles precedieron a los colonos que dependían de las tecnologías más complejas de la caza. En la cueva de Frankhthi, un yacimiento de gran valor situado en la parte meridional de la Argólida, se encuentra un enorme montón de caparazones de caracol que data aproximadamente del año 10 700 a. de C., cubierto por otros estratos en los que predominan los huesos de ciervos rojos, y, casi cuatro mil años más tarde, los restos de atunes[172].

Nunca se ha mencionado, y mucho menos investigado o reconocido, la importancia que tienen los moluscos por ser probablemente los primeros animales reunidos y criados por el hombre. Por consiguiente, solo podemos aventurar hipótesis provisionales al respecto, basadas tanto en la razón como en algunas pruebas. Los caracoles son solo parte de la historia, porque a su lado, en los antiguos montones de desechos diseminados por todo el mundo, se encuentran restos de muchas clases de mariscos. En la historia de la explotación de animales marinos como alimento,

parece razonable suponer que la cría de animales puede haber precedido a la caza, porque la pesca es un tipo de caza que exige una tecnología muy compleja, adaptada a un medio desconocido. La cría de moluscos, por el contrario, parece una extensión natural de la recolección y puede hacerse a mano. En los grandes montones de conchas de moluscos de la antigua Dinamarca, las especies principales son la ostra, el berberecho, el mejillón y el bígaro, pero hay muchas otras, entre las que abundan los caracoles. En los yacimientos mesolíticos aparece un número mucho más elevado de caparazones de moluscos[173]. Están densamente diseminados por las costas occidentales europeas, especialmente en Escandinavia, donde han sobrevivido intactos, y a lo largo de casi toda la extensión de las costas pacíficas del continente americano. Hay concentraciones particularmente espectaculares en Escocia (en Oban y Larne), en Bretaña, en yacimientos asociados a la cultura capsiana del norte de África, en California, y cerca de la costa ibérica, en Asturias y en el valle del Tajo. Los caparazones están amontonados por todo el mundo, junto a criaderos de agua dulce. Las ostras ocupan un lugar destacado en este contexto. Los viveros de ostras no están asociados necesariamente a lo que podríamos denominar «domesticación de ostras», e incluso los viveros artificiales no implican necesariamente una crianza selectiva; pero parece haber existido un gran aumento en el consumo de ostras y, por consiguiente, puede que se produjeran mejoras impresionantes en las técnicas de recolección de ostras en la era mesolítica. Cerca de la costa de Senegal, en el lago Diana de Córcega y en Saint-Michel-en-l'Herme en la Vendée, hay islas formadas enteramente por conchas de ostras desechadas, que continúan creciendo en un mar lleno de viveros naturales de ostras[174]. Se estima que un montón de conchas ubicado en Maine contiene siete millones de fanegas.

El aumento en el ritmo de acumulación en muchos de estos lugares, ocurrido generalmente entre unos seis y unos ocho mil

años atrás, representa una revolución que ha pasado inadvertida en la historia de los alimentos. Los historiadores suelen conjeturar que el aumento en el consumo de moluscos solo puede explicarse debido a la escasez de caza mayor, pero criaturas más pequeñas y fáciles de manejar presentaban ventajas considerables con respecto a la caza mayor[175], siempre que pudieran suministrarse en grandes cantidades. Los arqueólogos denominan a los moluscos alimentos «recolectados», pero tendría más sentido, en algunos casos, considerar que se criaban de forma sistemática en aquellos lugares donde se consumían en grandes cantidades.

Las sensibilidades heroicas y románticas se sentirán ofendidas si tienen que imaginar una gran revolución iniciada por caracoles. Sin embargo, después de la cocina, los comienzos de la producción sistemática de alimentos constituyen sin duda la mayor innovación gastronómica en la historia de nuestra especie. El relato de cómo se inició se ha dividido tradicionalmente en dos ramas, ambas caracterizadas por un modelo progresivo: la agricultura y la mejora científica de las especies vegetales comestibles se clasifican convencionalmente como producto de la recolección, mientras que el pastoreo y la ganadería se tratan como evoluciones de la caza. Estas tradiciones podrían inducir a error: algunos tipos de agricultura y ganadería son probablemente más antiguos que algunos tipos de caza: el cultivo de moluscos es un tipo de cría que está más cerca de las prácticas recolectoras que cualquier otra actividad que podamos denominar caza. Las comunidades agrícolas sedentarias pueden adquirir animales domésticos por métodos no relacionados con la caza: destetando a animales perdidos o atrayendo a carroñeros hasta sus asentamientos. Los agricultores pueden desarrollar entonces razas que se adaptan a fines sedentarios: se podrían criar algunas especies con el objetivo de controlar las plagas. Otras son útiles como «procesadores naturales de alimentos»: rumiantes y forrajeadores pueden convertir las fuentes de energía que los humanos no son capaces de consumir

directamente —como hojas duras o de sabor desagradable y desperdicios de comida— en el alimento para humanos que denominamos carne. Podrían emplearse como «despensa ambulante» en épocas de cosechas deficientes[176]. Con todo, las clasificaciones tradicionales tienen sentido porque dividen los alimentos en dos categorías muy bien definidas, que, a condición de que sus respectivas historias sean interdependientes, pueden abordarse sucesivamente: primero, los animales; a continuación, en el capítulo siguiente, las plantas.

¿Criar o no criar?

Los orígenes del pastoreo y de su consecuencia casi invariable —la ganadería selectiva— han estado rodeados de mitos y de suposiciones falsas. El pastoreo está clasificado como un acontecimiento extraordinario en la ecología histórica, que no podría haber sucedido de forma independiente en más de unos pocos lugares. Si se practica ahora casi en cualquier lugar del mundo, ello se debe —según el razonamiento tradicional— a su difusión: una práctica iniciada en un lugar, o en número muy limitado de lugares, de forma accidental o intencionada, se extendió después por todo el mundo, transmitida por la migración, la guerra o el comercio. Este tipo de razonamiento sigue siendo popular entre los eruditos, pero en realidad pertenece al acervo intelectual de una época pasada. El difusionismo como filosofía surgió entre las elites intelectuales comprometidas con modelos jerárquicos del mundo: solo los pueblos particularmente favorecidos por Dios o por la naturaleza podían llevar a la práctica grandes ideas. Otros pueblos —menos inteligentes o menos evo-

lucionados— solo podían progresar aprendiendo de sus superiores. Este concepto resultaba atractivo en un mundo dominado, a finales del siglo XIX y a principios del XX, por los imperios del hombre blanco, quien se justificaba alegando que estaba extendiendo a las razas inferiores los beneficios de sus propias innovaciones. Tal afirmación parecía convincente entre eruditos influenciados por el humanismo clásico, acostumbrados a investigar la historia de la transmisión de textos. Puesto que los acontecimientos culturales realmente se extienden por difusión a partir de una única fuente original y de los mismos modelos, las mismas técnicas de investigación se transfirieron a otras disciplinas.

Sin embargo, existe una forma alternativa de abordar problemas como el que nos ocupa. El hecho de que el pastoreo sea tan común también podría considerarse una prueba de que no es en absoluto una actividad extraordinaria, sino que surge fácilmente, podríamos decir que casi de forma natural, cuando los humanos y otros animales evolucionan juntos. Las especies que domesticamos son aquellas con las cuales tenemos una relación de interdependencia. Las utilizamos para obtener alimento, para suprimir a las alimañas, como entretenimiento o como ayuda en la caza, el trabajo o la guerra. A cambio, las alimentamos y protegemos de los depredadores. Estas son relaciones tan íntimas, y, hasta cierto punto, tan naturales, como las que vinculan a los piojos o a los parásitos macrobióticos con sus huéspedes, o a las gaviotas con los pescadores o, como veremos en el capítulo siguiente, a las variedades cultivadas con los cultivadores. Recolectar, cazar y pastorear, actividades que suelen ordenarse progresivamente —situadas una tras otra en nuestras cronologías convencionales de los cambios prehistóricos— eran en realidad técnicas complementarias para obtener alimentos, que evolucionaron juntas[177].

Muchas culturas cazadoras no aceptan sin más la munificencia de la naturaleza. Conducen a los rebaños donde más les conviene, a veces construyendo caminos para tal fin, y encerrando o

encorralando a los animales capturados: esta ya es una forma de pastoreo. O bien producen alimentos valiéndose del fuego para gestionar el entorno. Este fue el método mediante el cual la mayoría de pueblos nativos americanos de los bosques del noreste abastecieron sus despensas antes de que llegaran los colonos europeos. En los bosques poco poblados a causa de los incendios periódicos, los cazadores podían desplazarse libremente y fomentaron la reproducción de las especies que preferían para la cazuela, como alces, ciervos, castores, liebres, puercoespines, pavos, gorriones y urogallos[178]. Por la misma razón, los primeros observadores europeos que llegaron a Australia se asombraron al descubrir los extensos incendios que podían divisar desde la costa: los aborígenes empleaban este método en casi todo el continente para controlar el hábitat del canguro. Aunque algunas comunidades de cazadores prefieren no usar tales técnicas, hasta el punto de convertirse en guardianes permanentes de los rebaños, estos métodos de caza pertenecen sin duda a un continuo que incluye el pastoreo. Llevar el proceso más allá, hasta convertirse en cuidadores de rebaños a tiempo completo, constituye una decisión que depende de toda una serie de consideraciones: si hay caza suficiente, puede que no merezca la pena el esfuerzo adicional de dedicarse al pastoreo. La gran ventaja de realizar este esfuerzo adicional radica en que facilita la crianza selectiva y proporciona a la comunidad aquellos animales que se ajustan a sus exigencias o sus gustos, aunque se puede obtener un efecto similar, si bien más lento, mediante el sacrificio selectivo durante la caza de los ejemplares no deseados. Una vez iniciado el pastoreo, le sigue la cría selectiva.

Charles Darwin reflexionaba sobre estos problemas mientras elaboraba la teoría de la evolución. Sus estudios sobre los métodos empleados por los ganaderos le proporcionaron la clave para descubrir cómo podría funcionar la naturaleza, de forma análoga a un criador, seleccionando ejemplares con las cualidades apro-

piadas para competir por la supervivencia. En las primeras fases de su trabajo, Darwin supuso que la crianza sistemática constituía un acontecimiento tardío en un pasado progresivo: el ascenso del hombre a un estado de civilización cada vez mayor. En parte, esta suposición surgió de su convicción —acorde con la ortodoxia de la época— de que toda la historia era progresiva y que los humanos «primitivos» tenían unas capacidades muy reducidas. En parte, asimismo, se debía a que reverenciaba el oficio de ganadero y lo consideraba arcano y de difícil acceso, conceptualmente abstruso, exigente en la práctica. Darwin no esperaba que los que denominaba «pueblos semicivilizados y salvajes» tuvieran elevados conocimientos sobre las técnicas de crianza. Sin embargo, en el curso de sus investigaciones encontró muchos ejemplos que lo sorprendieron. Los camellos de los tuareg, reconoció, «pueden alardear de tener una genealogía mucho más larga que los descendientes de los caballos árabes Darley». Los mongoles criaban yacs de cola blanca para venderlos en China como proveedores de matamoscas. Los ostyaks y algunos esquimales preferían a los perros de pelaje uniforme, característica que también buscaban los damara del África meridional en su ganado. En general, en el África meridional, descubrió Darwin, «la capacidad de discriminación que poseen estos salvajes es magnífica, y pueden reconocer a qué tribu pertenece cualquier pieza de ganado». Los indios turuma de la Guayana seleccionaban celosamente las mejores perras para que a su vez se aparearan con sus mejores perros, y criaban dos variedades de aves solo por razones ornamentales. «Casi ninguna nación», según Darwin, «es más bárbara que los fueguinos, pero según me cuenta el señor Bridges, el catequista de la misión, cuando estos salvajes tienen una perra grande, fuerte y activa, se preocupan de emparejarla con un perro de similares características, e incluso se preocupan de alimentarla bien, para que sus cachorros puedan ser fuertes y tengan buen aspecto.» «El caso más curioso» que llegó a oídos de Da-

rwin fue recogido por el inca Garcilaso de la Vega, quien afirmaba que los incas seleccionaban regularmente a los mejores ejemplares en sus cacerías de ciervos para devolverlos a la jungla con el objeto de mejorar la raza, «de modo que los incas seguían exactamente el sistema contrario al que siguen nuestros cazadores escoceses pese a las críticas: matar sistemáticamente a los mejores ciervos, permitiendo así que degenere toda la raza[179]».

Estas pruebas instaron a Darwin a revisar su valoración del lugar que debía ocupar en la historia la ganadería sistemática. Fue una innovación temprana y muy extendida. La finalidad más común de la ganadería es la producción de alimentos. Puede comenzar de distintas maneras, pero la caza es sin duda una de ellas. Resulta tentador imaginar una fase de la historia humana anterior a la caza, cuando los homínidos y los primeros humanos se alimentaban como los buitres, reunidos alrededor de los restos de las comidas de depredadores más eficaces, o alrededor de los huesos de animales muertos por enfermedad o vejez. Pero, en la historiografía de los alimentos, el debate sobre la diferencia entre cazar y alimentarse de carroña ha seguido planteamientos erróneos, dado que casi todos los animales depredadores hacen ambas cosas. La distinción esencial radica en si se busca una presa viva o muerta. Los animales solo pueden criarse a partir de ejemplares vivos. Algunas especies fáciles de atrapar se capturan vivas mientras se arrastran por el suelo o quedan atrapadas en las pozas de la playa. Otras pueden establecer una relación estrecha con el hombre por su atracción mutua. Algunas pueden capturarse durante la cacería, pero esta es sin duda una manera poco usual de iniciar la domesticación. La ganadería raramente se da, si es que llega a darse, en culturas que dependen de la caza, a menos que se produzca una fase intermedia de pastoreo, lo cual ocurre con frecuencia, pero no de forma universal. En cierto modo, resulta sorprendente que llegue a ocurrir.

La caza constituye una forma de vida atractiva, que aún ejerce una fascinación romántica sobre algunos integrantes de las sociedades sedentarias e incluso urbanas: miles de años de civilización no bastan para acabar con el salvaje que se esconde bajo la piel del ejecutivo que dedica su tiempo libre a la caza mayor o a pescar en un remoto arroyo de truchas, o de sus empleados, quienes van a pescar lubinas o a cazar ciervos. Así expresaba la euforia de la persecución un personaje de J. M. Barrie, una aristócrata consentida liberada por un naufragio que la forzó a «volver a la naturaleza»:

> LADY MARY: (…) Divisé una manada cerca de Penguin's Creek, pero tuve que rodear sigilosamente el lago Silver para situarme a barlovento de los ciervos. Sin embargo, me vieron, y entonces empezó la diversión. Solo me quedaba intentar darles caza, por lo que elegí un ciervo grande y ambos recorrimos la orilla del lago, hacia el valle de cantos rodados; el ciervo (…) se metió en el agua, pero nadé tras él; el río solo tiene un kilómetro y medio de ancho en esa parte, pero baja con fuerza. El ciervo cayó dando vueltas por los rápidos, y yo lo seguí; trepó hasta la orilla, y yo hice lo mismo; subimos atropelladamente por la colina y volvimos a bajar. Lo perdí en el pantano, encontré de nuevo su pista… y lo abatí con una flecha en Firefly Grove.
>
> TWEENY (mirándola fijamente): ¿No está cansada?
>
> LADY MARY: ¿Cansada? ¡Si fue magnífico[180]!.

El hecho de que los individuos pertenecientes a culturas cinegéticas dependan de la caza para sobrevivir no parece reducir es-

ta actividad al nivel de trabajo rutinario. Los desafíos de la caza producen entusiasmo, y su atractivo resulta magnético, incluso cuando es completamente familiar. La inspiración que ha proporcionado al arte rupestre demuestra que la caza está muy presente en la imaginación de las sociedades que viven de ella. En cierto modo, es una forma muy eficaz de obtener alimentos. Si es efectiva, la caza garantiza abundancia. «¡Cómo me gustaría ser la hija del jaguar!», exclama una heroína en un mito de los opaye del Mato Grosso. «Tendría toda la carne que quisiera[181]».

La caza reduce los costes derivados de la cría de animales y del trabajo en el campo. Dirige el esfuerzo de forma eficaz mediante la explotación de las habilidades relativamente escasas y modestas que los hombres dominan de forma natural, en comparación a otras especies: usar la inteligencia para prever e incluso influenciar el comportamiento de las especies convertidas en víctimas, apuntar, lanzar un misil. La potencia del lanzamiento puede aumentar enormemente gracias a tecnologías relativamente simples, como el bumerán, la cerbatana, el lanzamiento de jabalinas y, en un estadio relativamente sofisticado de cambio técnico, acaecido probablemente no más de veinte mil años atrás, el arco. El fuego controlado puede emplearse para provocar estampidas y para dirigir a las presas. Es posible trazar senderos en forma de embudo con hitos de piedras apiladas o con postes, del tipo representado en el arte paleolítico y reproducido en Australia, Siberia y América en nuestros días, para dirigir a los animales hasta las trampas[182]. Las paredes de los acantilados o los hoyos artificiales pueden usarse como tolvas letales por las que los animales se precipitan a la muerte; también se utilizan las ciénagas para llevarlos a un final sangriento. Otra posibilidad consiste en entrenar animales fuertes o ágiles, como perros, leopardos o halcones, para compensar las carencias físicas del cazador. Cuando existía un equilibrio entre la disponibilidad de los animales de caza y los números de bocas para alimentar, las culturas cinegéti-

cas de otras épocas encontraron maneras totalmente satisfactorias de mantener a la gente bien alimentada, sin tener que adoptar métodos agrícolas o de pastoreo para la producción de alimentos. Diversos análisis de restos paleolíticos muestran algunos perfiles dietéticos impresionantes: ingestas típicas de tres mil calorías al día, de las cuales la carne proporcionaba una tercera parte. Los cazadores-recolectores de la época glacial comían alrededor de dos kilos de comida al día, de la que casi un kilo era carne. Aunque la mayoría comía poca sal, sus dietas solían ser ricas en calcio; a causa de la naturaleza de los alimentos vegetales que comían —pocos granos con almidón, cantidades relativamente grandes de fruta y tubérculos silvestres— y a causa de la concentración de ácido ascórbico en los despojos, ingerían cinco veces la cantidad media de vitamina C de un estadounidense moderno[183].

Sin embargo, en cierto modo, la caza puede constituir una forma costosa y poco económica de obtener comida. Incluso las herramientas aparentemente sencillas de los cazadores son más difíciles de inventar y más costosas de fabricar que zanjas, parcelas taladas y desbrozadas mediante el fuego, vallas, plantadores y alforjas, que era todo lo que necesitaban los primeros agricultores y los pueblos que se dedicaban al pastoreo. Los animales adiestrados pueden exigir mucho trabajo. A excepción de los perros, cuesta adquirirlos y se pierde mucho tiempo adiestrándolos. Y si bien los perros compensan sin duda su coste, continúa siendo preciso «pagarles» con alimentos. En algunas ocasiones, rivalizan en prestigio social con los humanos, como resulta aparente, por ejemplo, en el cementerio de una comunidad cazadora de finales de la última gran era glaciar. Sus miembros seguían a las manadas de ciervos y uros hacia el norte de Skateholm, en el Báltico, donde ahora yacen sus huesos. Sus perros ocupan tumbas contiguas: estos rudos perros cazadores, con aspecto de lobo, fueron enterrados con algunos vestigios de sus capturas, como

cornamentas y colmillos de jabalí; en ocasiones recibieron más honores que los dispensados en enterramientos humanos. Estos perros eran miembros de pleno derecho de sociedades en las que el prestigio social se determinaba por la destreza en la caza: perros que eran líderes de hombres. Hoy estos animales heroicos de la vida real solo aparecen en los libros de cuentos infantiles.

Armas y perros constituyen el capital de los cazadores. Cuando garantizan rendimientos que merecen la pena, surge otro tipo de problema: la explotación excesiva es un riesgo frecuente de la caza, porque las culturas cazadoras suelen ser competitivas: no tiene sentido conservar los animales para que los mate un rival. En todo caso, incluso allí donde la necesidad de conservación es apremiante, resulta difícil calcular el número de presas que conviene mantener. Aunque una visión popular, romántica y primitivista de los pueblos cazadores les atribuye una sensibilidad ecológica y estrategias conservacionistas, en realidad estas son bastante poco habituales. En la mayoría de culturas cazadoras se repite el hábito de matar en exceso. Resulta extremadamente difícil matar solo los animales que se precisan para sobrevivir; los cuadrúpedos más buscados por su carne y por su piel solo se presentan en un tamaño: el grande. Un método de caza disponible en casi todas las épocas y lugares en el curso de la historia consistía en inmolar a muchos animales en pendientes o en fosas. Paradójicamente, el elevado número de piezas cobradas se debe a la dificultad de cazar animales de gran tamaño: cuanto más difíciles son de abatir individualmente, más probable será que acaben en matanzas. Estas generan más comida de la necesaria y acaban con los futuros reproductores de aquellos animales de los que depende el cazador. Manadas enteras pueden ser exterminadas de una sola vez. Los huesos de diez mil caballos descansan en yacimientos óseos ubicados cerca de Solutré, hasta donde los condujeron los cazadores paleolíticos para luego hacerlos caer por un acantilado. En las fosas de un yacimiento de la República Checa han

aparecido los restos de cien mamuts. Por lo general, las especies grandes son más vulnerables a la extinción porque se reproducen lentamente y, por encima de todo, porque son difíciles de manejar. Cuesta ser selectivo cuando se presenta la oportunidad de cazar animales tan huidizos o peligrosos.

El mito sobre el talento conservacionista de los nativos americanos antes de la llegada del hombre blanco se viene abajo ante las pruebas que confirman la escala de sus matanzas. De hecho, en buena parte de Norteamérica, sus métodos constituyeron un auténtico despilfarro de recursos. Sorprendentemente, presas infrautilizadas de bisonte americano yacen amontonadas al pie de los acantilados por los que las hicieron precipitarse los cazadores prehistóricos, quienes solo tomaron algunos trozos para comérselos. Ello indica que los cazadores aceptaban un desperdicio de tal magnitud que podría haber amenazado el suministro a largo plazo. En las cacerías de caribús realizadas por los inuit de la bahía de Hudson a finales del siglo XIX, los cazadores mataban de forma deliberada a manadas enteras, dejando pudrirse en alguna ocasión cientos de cuerpos, presumiblemente con la intención de impedir que los cazaran sus enemigos[184]. Algunas tribus, que dependían de otras especies más frágiles, sí adoptaron cupos autoimpuestos. Los shoshone conservaban sus manadas de ciervos. Los bisontes no sobrevivieron porque los conservaran de forma racional, sino porque eran demasiado abundantes como para poder ser exterminados. Se salvaron por la ineficiencia de los cazadores y por la insuficiencia de la tecnología disponible: en parte, ello se debía a que los cazadores no tenían caballos, que habían desaparecido del Nuevo Mundo unos diez mil años atrás, durante una extinción de la que probablemente tuvieron buena parte de culpa las depredaciones humanas.

Es más, en muchas partes del mundo, la desaparición de numerosas especies cazadas por el hombre en «la gran extinción pleistocénica» probablemente se debió a la prodigalidad de los

cazadores: casi toda la fauna del hemisferio occidental y de Australia desapareció por completo, mientras que el Viejo Mundo perdió a sus elefantes más grandes, en parte, quizá, a manos de cazadores ansiosos por obtener grasa[185]. Aún se encuentran restos de mamuts cazados en esta era con puntas de lanzas clavadas: puede haber hasta ocho puntas de lanza por bestia. Numerosas clases de ciervos desaparecieron, presumiblemente debido a la caza excesiva. La falta de control en la caza, que llevó a la extinción de muchas especies, no es un vicio propio de los pueblos poco previsores: se trata de una característica humana. En todo tipo de entorno, a la llegada de humanos le ha seguido la extinción de especies. La megafauna de Australasia desapareció poco después de la llegada de los cazadores humanos: el diprodonte y el canguro gigante, pájaros no voladores cuatro veces mayores que un hombre, y un lagarto de una tonelada[186]. Posteriormente se sumaron otras víctimas a la lista, como el moa de Nueva Zelanda, que los maoríes cazaron hasta exterminarlo, el ganso hawaiano y el dodo.

Los cazadores que renuncian a la tecnología de la matanza excesiva deben emprender una búsqueda laboriosa para seleccionar a determinados animales y seguirles la pista, con un gran coste en tiempo y esfuerzo, como le sucediera a Lady Mary Lasenby, el personaje de Barrie. Los bosquimanos derrochan tanta energía en la caza que cuesta creer que la comida que les aguarda al final de la partida pueda valer la pena: no se corresponde con la «estrategia forrajeadora óptima» que supuestamente deben seguir los pueblos cazadores para minimizar el gasto de energía en animales difíciles de aprehender. Laurens van der Post acompañó a una cuadrilla de cazadores en busca de antílopes eland. Cierta mañana encontraron las huellas de una manada justo después de la salida del sol. A las tres de la tarde, después de una ininterrumpida persecución al trote, llegaron hasta la manada y dispararon sus flechas. Aún no había dado comienzo la cacería real. Derribar

a animales grandes a la primera es casi imposible con un arco de bosquimano. Su método preferido consiste en herir a la bestia con una flecha envenenada y seguirla hasta que caiga exhausta debido al efecto de la droga, antes de administrar el golpe de gracia. Las flechas tienen dos partes: la punta se clava en el blanco; el mango cae al suelo para indicar al tirador que ha tenido éxito, incluso cuando no se produce derramamiento de sangre. La herida resta velocidad a la bestia, lo cual permite a los cazadores seguir su rastro, pero puede ser una persecución larga y penosa, en la que los cazadores se ven obligados a comer raciones pequeñas antes de que acabe la cacería. En la ocasión descrita por Van der Post, la presa huyó con tal rapidez que no les dio tiempo a comprobar si habían acertado el tiro. Los bosquimanos continuaron la persecución, esta vez a la carrera. «Estaban totalmente centrados en la caza y parecían inmunes a la fatiga o a cualquier otra sensación física». Corrieron unos doce kilómetros sin detenerse «y el kilómetro final fue una carrera desenfrenada». Cuando volvieron a divisar la manada, descubrieron que un toro se estaba cansando. Aún tardaron otra hora entera en hostigarlo hasta conseguir que se detuviera. «Acababa de morir cuando Nxou y Bauxhau comenzaron a despellejarlo. Aquella fue la parte más sorprendente de la persecución: pese a no haberse detenido ni un momento, estaban lo suficientemente descansados al final de la cacería como para acometer de inmediato la ingente tarea de despellejar y trocear al pesado animal». Y todavía tenían que volver caminando al poblado antes de que pudieran empezar el festín y el baile[187]. Resulta evidente que los bosquimanos que han persistido con este modo de vida agotador hasta la época actual están perpetuando un compromiso nacido de emociones compartidas por muchas generaciones. El acervo cultural está vinculado a prácticas que pocos se atreverían a cambiar por la mera obtención de ganancias materiales.

La mayoría de comunidades cazadoras intentan controlar o eliminar estos problemas mediante la invención de métodos de ordenación cinegética. Algunos de estos métodos tienen poco que ver con el pastoreo. El recurso más sencillo consiste en cazar en determinadas estaciones del año, seleccionando las ocasiones en que las manadas sean más numerosas o más prolíficas o cuando no se vea interrumpida la época de cría. En algunos casos, el ritmo estacional de la caza viene determinado por el ciclo vital de la víctima: no tiene demasiado sentido, por ejemplo, matar caribús a menos que se aproxime el invierno, estación en la que sus pelajes son más densos y tienen la carne más cubierta de grasa. Otras veces, el factor determinante es la ecología del entorno del animal: es probable que la caza sea más abundante cuando haya un mayor número de animales pastando. Ocasionalmente, el ciclo anual de las actividades humanas puede ser fundamental. Los piute del oeste americano cazan antílopes, ovejas y ciervos en el otoño, cuando se reúnen para la cosecha, porque sus métodos de caza comunitaria exigen una concentración del trabajo. A menudo, el índice pluvial determina la frecuencia de las cacerías, puesto que los cazadores provocan incendios en los pastos para conducir y dirigir a los animales hasta las zonas de matanza[188]. El uso del fuego es otro método frecuente de ordenación cinegética. El fuego obliga a los animales a pastar en lugares seleccionados por los cazadores y concentra las presas en zonas accesibles, lo cual no dista mucho conceptualmente del pastoreo. Las reservas de caza y, en sociedades con organismos estatales lo suficientemente fuertes como para mantenerlos, los parques y bosques reales, pueden conservarse como entornos privilegiados para la caza. Allí cazaban reyes y aristócratas, no para obtener comida, sino como rito de diferenciación social, exhibición de consumo ostentoso y recordatorio, quizá, de la supremacía del hombre a caballo.

Algunos animales son gregarios por naturaleza y el cazador no necesita convertirse en un apacentador profesional: solo tiene que seguir a las manadas. En estos casos, ¿quién es el apacentador y quién el apacentado? Las manadas conducen a los hombres, y no a la inversa. Los primeros europeos que invadieron la pradera americana encontraron a pueblos que dependían totalmente del bisonte americano: solo comían carne de búfalo y vestían pieles de búfalo atadas con correas de cuero de búfalo. Se refugiaban bajo tiendas hechas con piel de búfalo. La narración más antigua de que disponemos sobre la vida en las planicies, escrita por uno de los jinetes españoles que llegaron a Kansas en 1540, describe una comida típica de las culturas cazadoras. Cuando mataban un búfalo, los cazadores le rajaban la barriga, extraían la hierba a medio digerir y bebían sus jugos «porque dicen que contiene la esencia del estómago». Después sujetaban un trozo de carne cruda y arrancaban bocados a dentelladas, «tragándosela a medio masticar, como los pájaros. Comían grasa cruda sin calentarla, vaciaban un intestino grueso y lo llenaban de sangre (…) para beber cuando tuvieran sed[189]». La única forma de vida viable era la trashumancia abyecta, la única cultura posible tenía que ser fácilmente transportable. La madera era escasa y preciada y las bestias de carga no existían, de modo que el transporte se realizaba sobre frágiles armazones de palo, cubiertos de pertenencias y arrastrados a mano. Era preciso liar muchas posesiones en un hatajo y llevarlas bajo el brazo.

Con todo, incluso los seguidores más serviles de las manadas intervienen para dirigir el camino de los animales cuando llega el momento de cazar, conduciéndolos, provocando estampidas y encauzando sus movimientos, o apartando a algunos ejemplares para sacrificarlos. A medida que estas técnicas se multiplican, la relación entre las especies cambia y los hombres comienzan a

controlar los movimientos de los animales. Las especies con instinto gregario se prestan a formas más intensivas de gestión. Siempre que el terreno y otros aspectos del entorno resulten adecuados, y que los hombres cuenten con los medios necesarios para seguir a las manadas, los cazadores pueden convertirse en apacentadores y conducir a los animales donde les plazca. Esta opción resulta particularmente atractiva si se dispone de perros que ayuden en el rodeo o si es posible adiestrar a animales de guía para conducir a los rebaños. Las especies de reses, ovejas y cabras más comúnmente apacentadas se distinguen de otros animales por estas cualidades. No siempre resulta fácil diferenciar entre una cultura que se dedica al pastoreo y una cultura que caza manadas.

Un caso intermedio —es decir, intermedio entre la caza y el pastoreo, que muestra cómo una actividad se puede transformar en la otra— es el de la gestión de la carne de reno en la Europa septentrional. Como su pariente americano, el caribú, el reno ha constituido un alimento muy buscado por el hombre desde los inicios del registro arqueológico. La escasez de renos llevó a los pueblos cazadores hacia la Europa ártica a finales de la última gran glaciación. La importancia cada vez mayor del reno como recurso alimenticio abarca un periodo de más de tres mil años. En partes de la tundra y la taiga y en los extremos del bosque, hombres y renos adquirieron una posición cada vez más dominante en el ecosistema, lo que les permitió desarrollar un duopolio eficaz, en el que los hombres apenas si disponían de otro alimento para subsistir[190]. A lo largo de los siglos se practicaron simultáneamente diversas formas de explotar el reno: la caza de animales en estado salvaje se combinaba con la práctica de domesticar a ejemplares seleccionados. Al mismo tiempo, era posible regular las migraciones de ciertas manadas.

Se impuso gradualmente lo que podríamos denominar nomadismo controlado, o la combinación de una vida normalmente

trashumante, con incursiones en el nomadismo si las circunstancias así lo exigían. Al igual que el ganado del salvaje oeste americano, los renos poseen un fuerte instinto gregario, por lo que también pueden dejarse en estado salvaje durante largos periodos, para después reunidos a voluntad y conducirlos o seguirlos hasta nuevos pastos. Comparados con los grandes cuadrúpedos del Nuevo Mundo ártico, los renos europeos, incluso en la tundra, realizan migraciones relativamente cortas, normalmente de poco más de 320 kilómetros. Un macho manso puede emplearse como cebo para encerrar en un corral a una manada entera, mientras que la colaboración con el hombre constituye una ventaja en la búsqueda de pastos: los renos se benefician de los servicios de exploradores y aliados útiles contra lobos y glotones [ciertos mamíferos carniceros]. Los pastores encienden fuegos para proteger a sus renos de los mosquitos que los acosan en verano. Se dice que, a orillas del océano, los nenets incluso han compartido el pescado con los renos, quienes pueden desarrollar un apetito sorprendente por este alimento[191]. O, en una modalidad menos intensa de gestión, entre encierros, a los renos se les permitía buscar sus territorios estacionales por sí solos, seguidos de sus parásitos humanos y caninos. El pastoreo a gran escala es una actividad propia de la tundra, donde los renos constituyen el medio de vida esencial; los moradores del bosque crían solo números reducidos de este cuadrúpedo, que emplean como animales de tiro y como complemento de una dieta variada; trasladan el campamento dentro de un círculo restringido: nunca más de unos ochenta kilómetros al año; y dejan libres a sus renos para que se busquen el alimento, reuniéndolos solo cuando es necesario. Los habitantes tradicionales de la tundra, en cambio, nunca se separan de sus renos: son todo lo que poseen para subsistir.

El apacentamiento de renos ya estaba bien establecido en el siglo IX a. C., cuando el embajador noruego Othere alardeó ante el rey Alfredo acerca de su propia manada, de seiscientos anima-

les[192]. Desde entonces, los ritmos documentados del pastoreo nunca han variado: cada primavera se produce la primera migración, dirigida por un macho manso y vigilada por perros. El verano pasa en criaderos; el otoño, incluyendo la época de celo en octubre, transcurre en un campamento intermedio antes de la matanza selectiva de animales y del traslado a los alojamientos invernales[193]. En la época actual pueden existir manadas de miles de cabezas. Solo dos o tres pastores, con la ayuda de perros, pueden cuidar a dos mil renos[194]. Siempre que estén disponibles en número suficiente, los renos proporcionan prácticamente todo lo que se necesita para vivir: de hecho, *jil'ep*, el nombre que les dan los nenet, significa «vida». Llevan cargas y arrastran trineos; los mejores conductores de la trailla son castrados, preferentemente, de acuerdo a las tradiciones sami, por un hombre que les arranca los testículos con los dientes[195]. Los matan para obtener sus cálidas pieles y sus huesos y tendones, de múltiples usos, que sirven para fabricar, respectivamente, cabezas de herramienta y correas. Pero su función principal consiste en servir de alimento. Su sangre y su tuétano proporcionan infusiones instantáneas de energía; sus cornamentas de primavera, cuando son tiernas y cartilaginosas, constituyen un festín. La carne de reno, que puede conservarse fácilmente mediante el secado o el congelado natural, constituye un alimento básico. Actualmente, es uno de los artículos de lujo que se pueden encontrar en los restaurantes urbanos escandinavos y la base de las fortunas de los millonarios sami, sobre los que se narran historias alrededor de las mesas de Helsinki y Oslo.

Las manadas de ganado bovino que transitaban por las planicies americanas en la época de los vaqueros superaban por muy poco a los renos en la escala de domesticación. A principios de los años veinte James H. Cook describió sus años de jinete —que pasó conduciendo manadas que actuaban de señuelo para que se mezclaran con el ganado salvaje— dando vueltas y vueltas a ca-

ballo a su alrededor y cantando la «nana texana» que, según afirmaba, tenía un efecto calmante en los novillos sin domar. El «vaquero cantante» no es una horrible invención de la industria del entretenimiento. Las estampidas eran gajes del oficio, y la única forma de capturar a una vaca en plena estampida era atraparla con un lazo; o, si dicho método fallaba, el vaquero podía «cogerla por la cola con la mano y abalanzarse con el caballo hacia adelante, obligando al novillo a dar una voltereta». Entonces el caballo se paraba de repente, el jinete bajaba de su montura y, con una de las cuerdas que siempre llevaba bajo el cinturón, «ataba a la (…) bestia (…) como si fuera un cerdo. Cuando la acorralaban de esta forma, solía enfurecerse tanto que (…) solo quedaba desenfundar el revólver si un animal fuerte conseguía ponerse en pie antes de que su perseguidor pudiera atarlo». Cuando la bestia caída tuviera las patas totalmente entumecidas y agarrotadas, podían rodearla de vacas mansas y soltarla. Si esto no funcionaba, volvían a tirar al suelo al animal cautivo y lo ataban por el cuello a un buey viejo y manso que lo arrastraba hasta el corral[196].

Abandonar la caza por el pastoreo tiene tanto ventajas como inconvenientes: la compañía de un animal puede ser perjudicial para el hombre, dado que las manadas y los rebaños son fuentes de infecciones. En la segunda expedición transatlántica de Colón, fueron probablemente los cerdos y los caballos, y no los hombres, quienes llevaron del Viejo al Nuevo Mundo las enfermedades que provocaron el precipitado final de las poblaciones de nativos americanos[197]. Incluso en el siglo XX, el virus de la gripe se incubó en patos en China, «mientras que los cerdos sirvieron como "recipientes de mezclas" en los que los virus avícolas y humanos intercambiaron sus genes[198]».

Sin embargo, los pueblos que hacen la transición de la caza al pastoreo tienen la ventaja de contar con un acceso fiable a los alimentos y, en algunos casos, con una cocina mejor. Incluso el ganado criado durante la trashumancia de larga distancia, que suele

llevar a la mesa a animales viejos y duros, permite a los pastores disponer de una comida mejor que la de los cazadores. El pastor no solo puede criar ganado destinado a la mesa: también puede elegir un ejemplar particularmente apetitoso, confiriendo así prestigio a determinados platos. Puede separar a determinados animales para engordarlos con una dieta rica en leche o con los mejores pastos. Puede sacrificar a los mejores animales jóvenes para comérselos y crear emblemas de la crueldad gastronómica, como el añojo de los gauchos o el estofado *sonofabitch* [hijo de perra] de los ganaderos de Wyoming, hecho con despojos y sesos de un ternero lechal, y condimentado con el contenido lechoso, parcialmente digerido del tubo —recubierto con un filtro con la consistencia de la grasa del tuétano— que conecta los dos estómagos del animal[199].

En la gastronomía de las culturas sedentarias, la caza mayor o los animales viejos procedentes del ganado de los pastores siempre se cuelgan antes de cocinarlos para que la degradación bacteriana ablande la carne: se permite que el proceso dure hasta tres semanas si se trata de venado, y solo tres días si se cuelga carne de vaca de granja. Los trozos de carne se pueden consumir, según el gusto o la necesidad, en diferentes fases de lo que podríamos describir como descomposición, aunque se suela vender a los consumidores como «maduración». Aunque las descripciones de la cocina de las culturas cazadoras y ganaderas dan mucha importancia a la carne de animales recién sacrificados, parece probable, dado el predominio de matanzas excesivas en los perfiles históricos de los pueblos cazadores, que el sabor a podrido siempre les habrá resultado familiar. La «maduración», como lo llaman ahora los carniceros, empieza tan pronto como el animal muere. La mioglobina, que mantiene el oxígeno en los músculos, degenera hasta convertirse en metamioglobina: este proceso constituye una modalidad más lenta de un proceso similar que continúa durante la cocción. La carne comienza a adquirir un color marrón,

semejante al que tiene cuando está guisada. Las enzimas actúan en los músculos, ablandando la carne, y, finalmente, las bacterias entran en acción, devorando eficazmente el colágeno. Si los gastrónomos modernos prefieren una carne de sabor fuerte puede que se deba al hecho de que los animales de caza se han convertido en una rareza costosa en la sociedad urbana: un sabor que sería muy criticado en la carne de animales de granja constituye una garantía de autenticidad y tiene un dejo de aventura cuando se asocia a la carne de caza. Las frutas ácidas pueden ablandar la carne de los animales recién cazados, razón por la cual tantas recetas combinan las carnes de caza con salsas hechas a base de frutas habituales en los hábitats de cada animal. La mora de los pantanos suele acompañar a la carne de reno, las ciruelas pasas a la de jabalí, las enebrinas o la salsa ácida que los italianos llaman *agrodolce* a la carne de liebre. En Inglaterra, el venado asado o hecho a la plancha suele servirse con un mejunje maravilloso conocido como salsa de Cumberland, a base de grosellas, pero cae en una sofisticación afectada cuando se le añade cáscara de naranja y oporto. El hábito inglés de servir la carne de cerdo con compota de manzana perpetúa una combinación pensada originalmente para el jabalí. Por regla general, cuanto más salvaje sea el animal menos grasa será su carne, de modo que casi todas las recetas sobre animales de caza o ganado de pastoreo de los pueblos sedentarios aconsejan cubrir la carne con grasa procedente de animales domésticos. Los sibaritas que prefieren la carne de reno, por ejemplo, no han conseguido ponerse de acuerdo sobre si conviene añadir grasa de cerdo a los estofados. Por lo demás —salvo diferencias obvias de matiz que surgen por el hecho de que casi todos los cazadores y los pastores son trashumantes y no quieren llevar muchos aparatos pesados para cocinar— no hay nada extraño en las cocinas propias del pastoreo y de la caza.

¿Por qué se domestica a algunos animales cazados y no a otros? Se suele afirmar que algunas especies sencillamente no se

pueden domesticar, pero parece más probable que a aquellos a los que se permite seguir en libertad se les exima por otras razones relacionadas con la cultura de los cazadores, o por la naturaleza del entorno que habitan. Los canguros se podrían apacentar si los hombres realmente quisieran gestionarlos por dicho método. Algunos pueden domesticarse fácilmente. Un amigo mío tenía un canguro como mascota cuando era niño. Después de dejarlo en libertad, el canguro solía volver a visitarlo, subía la escaleras y llamaba a la puerta de su habitación. Los ejemplares dóciles se podrían capturar cuando aún fueran jóvenes, o criarlos desde su nacimiento como reproductores. O podrían extenderse o desarrollarse los métodos de gestión que solían emplear los aborígenes en algunas partes de Australia —que incluían el uso del fuego para controlar las zonas de pasto de los canguros, haciéndolas accesibles a los cazadores— para conseguir que el hombre controlara las manadas. La cebra es otro animal que parece poco inclinado a someterse al control humano. Casi todas las cebras se defienden con ferocidad, pero en la Abisinia medieval el Negus tenía una carroza tirada por cebras, e incluso una especie tan hostil produce animales con distintos grados de insociabilidad: la selección de ejemplares apropiados podría, en el curso de unas cuantas generaciones, producir una raza doméstica[200].

Las ovejas *bighorn* se cazaban en épocas prehistóricas en lo que es hoy Wyoming por un método consistente en conducirlas hasta apriscos de madera, donde los cazadores las mataban a garrotazos. Pero esta técnica nunca acabó convirtiéndose en una domesticación completa, pese a que —a juzgar por sus descendientes modernos— estos animales eran probablemente sumisos en el momento de su captura[201]. La única explicación que puede darse es que el hábitat de estas ovejas se encontraba a mayor altitud que el de los cazadores, quienes estaban dispuestos a hacer incur-

siones estacionales en las montañas, pero no a adaptarse permanentemente a un medio más apropiado para una vida pastoril.

El último cambio que conllevó el pastoreo, y también el más importante, consistió en incorporar la producción de lácteos a la gama de técnicas de producción alimentaria. Tal incorporación no solo introdujo un sinfín de nuevos alimentos en las dietas de los pueblos que empleaban dichas técnicas, sino que también afectó a la evolución humana. En la mayoría de culturas cazadoras los pueblos no solo son indiferentes a los productos lácteos, sino que los detestan profundamente y en muchos casos su metabolismo los rechaza. La intolerancia a la lactosa es una afección habitual en muchas culturas. De hecho, la capacidad de digerir leche animal es una peculiaridad física de europeos, norteamericanos, indios y de algunos pueblos de Asia central y Oriente Próximo. En el resto del mundo, la mayoría de individuos no produce lactasa —la sustancia que hace digerible a la leche— de forma natural después de la infancia. En muchas partes del mundo donde se ha apacentado y criado ganado durante siglos e incluso milenios, continúa siendo normal que la mayoría de sus habitantes reaccionen con desagrado o incluso intolerancia ante los productos lácteos. Estos no se utilizan en la cocina china: leche, mantequilla, crema de leche e incluso preparados como el yogur y el suero lácteo, que pueden digerirse sin ayuda de la lactasa, son sabores bárbaros despreciados. Los japoneses los rechazan, y una de las características desagradables de los primeros visitantes europeos que llegaron a Japón fue que, según los nativos, «apestaban a mantequilla». En 1962 muchos brasileños enfermaron debido a los 40 millones de kilos de leche en polvo que Estados Unidos envió como ayuda alimentaria. A Marvin Harris, quien se encontraba allí por aquella época, le pareció que los funcionarios estadounidenses respondían con resentimiento y culpaban a los nativos de «comer el polvo crudo a puñados» o «mezclarlo con agua contaminada». En realidad, no estaban acostumbrados a

la leche en polvo[202]. La ganadería brasileña siempre se ha especializado en carne, no en leche.

La mera idea de beber leche cruda me parece repugnante, y el uso de la mantequilla para freír alimentos constituye uno de los rasgos de la civilización de la Europa septentrional al que no he conseguido acostumbrarme pese a llevar toda una vida intentándolo. Por razones similares de prejuicio personal, me cuesta comprender por qué, en partes de Oriente Próximo donde disponen de aceite de oliva, consideran la mantequilla de oveja el mejor lubricante para platos de arroz hervido o de alforfón: me parece un retroceso a los prejuicios que los pastores del desierto arábigo y la estepa euroasiática introdujeron siglos atrás en las cocinas de la región. Debemos reconocer, sin embargo, que uno de los mayores triunfos de la gastronomía mundial proviene de la lucha por hacer digerible la leche. Se le conoce con el nombre de queso y se produce a base de permitir o promover el crecimiento de bacterias en la leche, para a continuación extraer los sólidos que se forman cuando las grasas y las proteínas lácteas se separan y se coagulan. El sabor, el color y la consistencia del queso dependen enteramente del tipo de bacterias y, en menor medida, de las intervenciones de los productores de queso para que cuaje la leche. Las combinaciones posibles son innumerables, infinitas quizás. Continuamente se están inventando nuevos quesos.

¿Cuándo y cómo se elaboró el primer queso? Ninguna de estas preguntas puede contestarse con la información de que disponemos en la actualidad: la fabricación de queso está documentada en el arte cavernícola desde el séptimo milenio a. C., y en el registro arqueológico al menos a partir del cuarto milenio. Cabe presumir que su antigüedad es aún mayor. Se me ha ocurrido una idea que me parece irresistible: la historia de la caza y el pastoreo puede reconstruirse a través del queso. En una fase correspondiente a la caza, se deja leche al descubierto para que atraiga a

bacterias reunidas al azar. Le sigue el descubrimiento de que es posible garantizar ciertos efectos beneficiosos al regular las condiciones bajo las que se deja agriar la leche: de hecho, esto significa que determinadas bacterias están siendo «apacentadas». Hoy en día, la producción en serie nos proporciona una sustancia que apenas parece merecedora del nombre de queso: la pasteurización destruye las bacterias pertinentes al principio del proceso, y los efectos deseados se consiguen mediante la introducción de cultivos seleccionados.

La caza marítima

Cada vez es más difícil encontrar alimentos en estado salvaje. En Estados Unidos, supuestamente el país de la abundancia, solo se puede obtener carne de caza en unas pocas tiendas muy especializadas que ni siquiera existen en ciudades importantes. Cierto conocido mío alemán que quiso servir *Hasenpfeffer* a sus amigos en Filadelfia tuvo que viajar a Nueva York para comprar la liebre. Incluso animales que aún se siguen cazando mucho en Estados Unidos, como el pavo salvaje, o que se sacrifican por razones conservacionistas, como el venado y el oso, pueden comprarse en muy pocas tiendas y la mayoría de gente aún no los ha probado, salvo en un puñado de restaurantes distinguidos. Incluso en Europa, carnes tradicionalmente salvajes como el venado y el conejo han sido reemplazadas por versiones domésticas. Actualmente, los páramos en los que habitan urogallos y faisanes están gestionados de forma tan intensiva que los guardabosques deberían reclasificarse como granjeros.

La caza se considera ahora un método primitivo de obtener alimentos, que solo se practica como capricho aristocrático, o como actividad de ocio propia de los sedientos de sangre. Esta es una opinión completamente errónea. El suministro de alimentos a escala mundial todavía depende de la caza, casi tanto hoy como en la época que precedió a la «revolución neolítica» y a la intensificación de la agricultura. Según una conjetura bien fundada, la cantidad de comida producida por la caza se ha multiplicado por 40 en el siglo XX, y este siglo puede pasar a la historia no solo como la última era cinegética, sino como la más eficaz. Me refiero, por supuesto, a una forma de caza relativamente especializada y —actualmente— altamente mecanizada: la caza de peces.

La pesca es, en realidad, otro tipo de caza. Al parecer, muchos asocian el espectacular aumento en la demanda de pescado en la historia reciente del mundo occidental con la obsesión contemporánea por la salud mencionada en el capítulo anterior. Sospecho, sin embargo, que dicho aumento de la demanda en el Occidente adinerado se debe a un prejuicio romántico a favor del último alimento importante obtenido mediante algún tipo de caza. Si de entrada nos cuesta clasificarla como caza es únicamente por apariencias engañosas. Obviamente, la pesca no es un tipo de caza como la que practican en tierra las sociedades agrarias e industriales que predominan en el mundo moderno de forma abrumadora. La pesca, en la mayoría de culturas, es una ocupación modesta que no tiene el regusto aristocrático de la persecución a través del bosque o la cacería en el páramo, el descenso en picado del halcón o el salto del leopardo en libertad. Pero, hasta épocas recientes, en las sociedades tradicionales de lo que es ahora el Canadá occidental y el noroeste de Estados Unidos, principalmente las canoas, equipadas para la caza, se especializaron en la persecución de peligrosas criaturas marinas, como ballenas y tiburones grandes. Algunas escenas pintadas en vestimentas ceremoniales de los siglos XVIII y XIX muestran a enormes animales

arponeados luchando con los cazadores. Entre los antiguos moche, que habitaban lo que es hoy Perú, la caza del marlín tenía el prestigio suficiente como para que mereciera la pena plasmarla en dibujos. En la actualidad, la pesca de arrastre sigue siendo una forma de caza que todavía proporciona buena parte de los recursos alimentarios a escala mundial. Se ha convertido en una actividad rutinaria, pero permanece inmersa en sus propios rituales. Se ha vuelto poco heroica, pero continúa siendo una aventura. Los arrastreros tienen que perseguir a los peces y, si el tiempo empeora, la presa puede huir. A veces los cazadores pierden la vida.

Al igual que sucede con los cazaderos terrestres, las piscifactorías siempre suelen estar explotadas en exceso. La única estrategia racional que pueden adoptar los pescadores consiste en pescar todo lo posible antes de que un competidor les tome la delantera. La imagen romántica del pescador, descrita de forma muy gráfica recientemente en el éxito de ventas de Sebastian Junger titulado *La tormenta perfecta* —hombres que arriesgan la vida y desafían a los elementos, obsesionados con su trabajo, infatigables en la persecución de sus capturas— está subrayada por un realismo carente de sensiblería. De hecho, la imposibilidad de vigilar los mares de forma eficaz agrava el problema. La producción marina casi se ha multiplicado por cuarenta en el siglo XX: los tres mil millones de toneladas capturadas, según cálculos de John McNeill, superan la cantidad pescada en todos los siglos anteriores juntos[203]. El empleo de harina de pescado en fertilizantes y piensos convierte al pescado en una fuente importantísima de alimentos a escala mundial, que excede en mucho las toneladas que come la gente. El gran número de piscifactorías desaparecidas y a punto de desaparecer del siglo XX puede explicarse por el cambio climático y por los patrones migratorios fluctuantes de los peces, pero la pesca excesiva es casi sin duda la causa principal y más extendida. La langosta de Maine —en otra época

tan abundante que los primeros colonos cogían muchísimas a mano en el agua junto a la orilla— comenzó a regularse para su conservación en la década de 1870, pero la pesca descendió de alrededor de once millones de kilos al año a menos de tres millones en 1913. La reactivación actual es espectacular pero poco segura. Canadá cerró su piscifactoría de bacalao en 1996 y ahora se cree que las reservas de bacalao atlántico no alcanzan el 10 por ciento de su promedio histórico. Las sardinas de California y los arenques del Mar del Norte son muy escasos desde la década de 1960. La piscifactoría japonesa de sardinas era la mayor del mundo en la década de 1930: la sardina japonesa, de la especie *Sardinops melanosticus*, se pescó casi hasta su extinción hasta 1994, mientras que la captura de Namibia descendió de medio millón de toneladas en 1965 a ninguna en 1980[204].

En tierra, cuando el suministro de un animal cazado desciende a niveles críticos, una posible solución consiste en apacentarlo: capturar ejemplares, encorralarlos o concentrarlos, y criar a partir de estos. El método correspondiente para los peces es la piscicultura o acuicultura: la «cría» de peces, como se suele denominar. En realidad, está más emparentada con la cría de animales terrestres que con el cultivo de plantas, pese a que el término «cría» se justifica por usos como «cría de cerdos» y «cría de pollos», particularmente porque los productores de pescado emplean prácticas intensivas que arrojan rendimientos aún más espectaculares que los de los más eficaces métodos de cría en batería para la carne de cerdo o de ave. La piscicultura marina se ha convertido en un motivo de esperanzas y temores de cara al futuro. Para que resulte comercialmente viable, la pesca debe ser previsible y concentrarse en lugares concretos. Casi todas las piscifactorías existentes se encuentran junto a la costa, limitadas a plataformas continentales donde los peces puedan alimentarse, y sus emplazamientos están determinados por las rutas migratorias que los peces escogen: estas pueden variar y, de hecho, están va-

riando en la actualidad debido a los cambios climáticos. Con todo, casi la mitad del suministro de alimentos marinos del mundo se pesca en cinco zonas: en el Atlántico africano, cerca de la costa de Namibia y a lo largo de una extensión de costa situada al sur de las Islas Canarias; en el océano índico, junto al litoral de Somalia, y en el Pacífico, junto a las costas de California y Perú. Aquí las plataformas continentales descienden bruscamente, y las costas son acantilados que caen hacia el océano con un declive casi vertical. Los fuertes vientos dominantes arrastran las aguas superficiales, mientras que las corrientes frías renuevan una rica fuente de nutrientes que atraen al pescado. En la costa peruana las anchoas son a veces tan gruesas que las mujeres y los niños las pueden coger con sus sombreros. Condiciones como estas no son fáciles de reproducir de forma artificial.

No obstante, la piscicultura reemplazará a la pesca allí donde sea posible, si no la está reemplazando ya. Lo que he mencionado en un capítulo anterior acerca de la cría de mariscos revela la antigüedad de dicha práctica, e incluso existen casos en los que la cría de grandes peces marinos se ha venido realizando desde épocas que podrían ser tan remotas como la primera era de la cría de moluscos. En las Filipinas y en otras islas del Pacífico el cultivo del sábalo tiene una antigüedad indeterminada. Los que lo cultivan obtienen alevines haciendo agujeros en la playa cuando sube la marea y sacando los peces cuando esta baja[205]. Los sábalos se alimentan de musgo marino y crecen rápidamente hasta alcanzar una longitud de alrededor de un metro; es entonces cuando están listos para el mercado. Las carpas, cuyas variedades pueden alimentarse con briznas de hierba y plancton demasiado diminuto como para interesar a la mayoría de especies restantes, se prestan a métodos de producción similares en estanques de agua dulce de un tipo documentado en China desde mediados del segundo milenio a. C. Las gambas y el salmón en piscifactorías cercanas a la costa, y la carpa, la perca, las anguilas y la trucha de car-

ne rosada en agua dulce, se adaptan muy bien al mismo tipo de tratamiento a escala industrial. Estas son ahora las especies dominantes en la acuicultura global. En 1980, de las piscifactorías salieron cinco millones de toneladas de comida. Una generación más tarde la cifra alcanzaba los 25 millones de toneladas. China es el líder mundial, lo que representa más de la mitad de la producción total. Ahora es técnicamente posible instalar piscifactorías en alta mar. Las ventajas económicas del negocio garantizan su instalación a un plazo no muy largo.

En su hábitat natural, se precisa un millón de huevos para producir un pez. La fertilización artificial puede asegurar que el 80 por ciento de los huevos sean fertilizados y que un 60 por ciento se conviertan en peces. Los tratamientos hormonales pueden emplearse para aumentar la fertilidad individual de los productores de huevos. Con la ayuda de la oxidación, del control de la temperatura del agua y del plancton artificial, los peces crecen más rápidamente que en su hábitat natural. El salmón de piscifactoría produce más de 800 toneladas por acre de agua superficial, una cantidad quince veces mayor que la producción de ternera. A 23 grados centígrados, la lubina crece dos veces más deprisa que en las temperaturas variables de su hábitat natural[206]. Así pues, el crecimiento de la piscicultura parece inevitable. Es muy probable que a continuación se produzca la extinción de las especies salvajes, porque los peces procedentes de piscifactoría son portadores de enfermedades que pueden resistir gracias a su método de cría; pero cuando las transmitan a las especies sin inmunizar que se encuentran fuera de los tanques de los pisciculto-res, qué duda cabe de que harán estragos.

La «explosión» actual de la piscicultura ha tenido algún débil eco en tierra firme: se han comenzado a criar especies terrestres no domesticadas previamente, como el avestruz y algunas variedades de ciervo. En conjunto, estos nuevos negocios constituyen una reanudación de la revolución del pastoreo, interrumpida

muchos años atrás. La práctica del pastoreo para obtener alimentos a gran escala se remonta a la Antigüedad remota de la mayoría de sociedades, cuando vacas, ovejas, cabras, cerdos y aves de corral fueron conducidos al redil. Volvemos a recurrir a la sabiduría de nuestros ancestros.

4. La tierra comestible.

Gestionar la flora para obtener alimentos

¿Por qué, oh tierra, has de ser tan mezquina?
¡Tanto cavar por un grano de trigo!
Los regalos deberían ser generosos, no los escatimes.
¿Por qué tanto sudor y esfuerzo al labrar?
¿Tanto te costaría recompensar el duro trabajo?
Al oír esto, la Tierra dice con una sonrisa:
«Si te complazco apenas aumentaría mi gloría,
mientras que la tuya, así como tu orgullo,
desaparecerían para siempre».

Rabindranath Tagore, *Particles, Jottings, Sparks*

De su lecho de azufre, al rayar el alba
parte a pie el diablo
para visitar su acogedora granja, la Tierra,
y ver cómo está su ganado.

Coleridge y Southey, *Los pensamientos del diablo*

Forrajear y cultivar la tierra

La experiencia no puede repetirse en un restaurante especializado en «barbacoas mongoles», pero los mongoles realmente cocinan en un recipiente hecho de metal batido para que sea ligero y transportable. Un embudo en el centro permite que salga el humo. El agua burbujea en el anillo exterior con tanta fuerza que solo se tardan unos segundos en cocinar tiras de carne o reconfortante grasa de carnero, alimentos que los mongoles suelen preferir en su clima extremo, donde el viento hiela la estepa a cuarenta grados bajo cero en invierno. O bien, se puede untar de grasa un plato delgado y colocarlo sobre el fuego para freír las viandas. Así es la comida de los nómadas y la cocina de los que están preparados para la lucha: recuerda épocas en las que el fuego de campamento era el vínculo de los guerreros, cuando las lanzas se usaban como pinchos y los escudos como ollas. Es un tipo de comida que no parece apropiada para agricultores, gentes sedentarias a las que se supone que odian los nómadas, y contra las que luchan.

La carne procede de los acompañantes, de los mongoles en su vida trashumante: el caballo, en las escasas ocasiones en las que es posible disponer de los caballos sobrantes, o cuando uno viejo muere, o las ovejas de rabo gordo, una de las creaciones más imaginativas de los ganaderos nómadas. Este animal grotesco está documentado en Arabia desde la Antigüedad y continúa siendo popular hoy, especialmente en las estepas y mesetas de Oriente Próximo y Asia central, allí donde predomine o haya predominado la cultura nómada. La oveja arrastra un pesado rabo, en

ocasiones tan ancho como el de un castor. La pérdida de movilidad puede ser importante, incluso hasta el punto de tener que engancharle un pequeño carro al animal para que pueda transportar la cola. Las ventajas superan a los inconvenientes, ya que la carne de las ovejas de los nómadas se endurece y se vuelve fibrosa a causa del viaje, mientras que la grasa de la cola es maravillosamente blanda, una especie de aceite instantáneo que se derrite fácilmente. Incluso si el nómada no tiene tiempo para calentarla, o no dispone de los materiales precisos para encender un fuego, puede comerse cruda y digerirse rápidamente. Concentrar esta sustancia tan preciada en una parte del animal que puede cortarse sin sacrificarlo constituía una ventaja insuperable para los pueblos itinerantes.

Dado que en gran parte de la estepa no hay leña, los mongoles solían cocinar en fogatas hechas con boñigas o recurrían a carnes que pudieran procesarse sin fuego, mediante el secado al viento o por un método característico que ha impresionado y repelido a los observadores europeos desde la Edad Media: colocaban un trozo de carne bien apretado bajo la silla del jinete para que lo ablandara el sudor del animal con el golpeteo del viaje. Como sustituto de la cocina, este procedimiento fue recomendado por un capitán croata que lo conocía de buena fuente y que había cenado con Brillat-Savarin en 1815. «Mein Gott!» exclamó,

> «cuando estamos en el campo y tenemos hambre, matamos el primer animal que se cruza en nuestro camino, cortamos un buen pedazo de carne, lo salamos un poco (porque siempre llevamos una provisión de sal en nuestra *sabretache*), y lo ponemos bajo la silla, junto al lomo del caballo; entonces galopamos un rato, y después»,

añadió, «moviendo las mandíbulas como quien corta la carne a dentelladas, "ñam ñam, comemos como príncipes"[207]»

Casi todos los restantes platos tradicionales de la cocina mongola se elaboraban con leche de ovejas y yeguas. La leche de yegua es esencial: su elevado contenido de vitamina C permite a los habitantes de las estepas sobrevivir pese a no tener acceso a la frutas y verduras de las que disponen los pueblos sedentarios. Los pastores cuentan con una amplia selección de productos lácteos, preparaciones de todas las consistencias y grados de dulzor o acritud imaginables, pero el producto lácteo más famoso de los mongoles es el *koumiss*, su bebida ceremonial para celebraciones. Según la receta tradicional, la leche de yegua se guarda en una piel de oveja con un poco de cuajo para que fermente, se agita periódicamente con un movimiento suave y se bebe cuando aún resulta ligeramente *pétillant*. Los masai de Kenia, otra nación de ganaderos, obtienen el 80 por ciento de su energía de la leche. También son tristemente famosos por su costumbre de extraer sangre de sus reses mientras avanzan y taponar después la herida sin tener que detenerse. Toda la trashumancia de largo recorrido exige técnicas similares porque la sangre, al igual que la leche, es un alimento procedente del ganado en pie. Los pueblos sedentarios, que prefieren cocinar la sangre antes de consumirla, consideran una prueba de salvajismo o de vampirismo el hábito nómada de perforar una vena para obtener un chorro de sangre, pero se trata de un recurso muy práctico para los pastores itinerantes o para los nómadas esteparios que disponen de poco combustible. La sangre constituía una vitualla fundamental en las guerras mongolas: liberaba a los jinetes de tener que llevar refuerzos logísticos, contribuía a aumentar la rapidez con que sorprendían a sus enemigos y les permitía vigilar un vasto imperio sin incurrir en gastos excesivos.

Aparentemente, esta dieta animal parece ser la base de una cocina en la que no tienen cabida los alimentos vegetales. Sin em-

bargo, no es cierto que los pastores nómadas desprecien los frutos de la agricultura: el no poder disponer de ellos ha sido su gran problema a lo largo de la historia. Al no darse en los entornos nómadas, tanto cereales como frutas y verduras cultivadas son muy valorados y a menudo se introducen a un gran coste, o —hasta los últimos trescientos años aproximadamente, en los que las sociedades sedentarias han conseguido unos avances tecnológicos que los nómadas no pudieron obtener con todas sus guerras— se expoliaban como tributo mediante guerras o amenazas de guerra. La hostilidad de los nómadas hacia sus vecinos sedentarios no surge del desprecio por su cultura, sino de la codicia por compartir sus beneficios. Cuando fue agasajado en un campamento targui del África septentrional a principios del siglo XVI, León el Africano tuvo una experiencia típica: a él y a sus acompañantes les sirvieron pan de mijo, pero sus anfitriones solo tomaron leche y carne, asada en lonchas con hierbas

> «y una buena cantidad de especias de la tierra de los negros (…). El príncipe, al percatarse de nuestra sorpresa, nos explicó amablemente que había nacido en el desierto, donde no crece ningún grano, y que su pueblo solo comía lo que producía la tierra. Dijo que adquirían el suficiente grano para honrar a los desconocidos que iban de paso».

León sospechaba, sin embargo, que esta reticencia obedecía en parte a cierto afán de alardear, y muchos eruditos han coincidido con él desde entonces. Los nómadas obtienen los cereales, si los precisan, mediante trueques, asaltos o exacción de tributos; si ello es imposible, tienen que recolectar granos silvestres[208].

La estrategia recolectora no siempre resulta viable: algunos entornos apenas producen alimentos silvestres que se puedan cosechar. Pero, allí donde sea posible, es habitual que busquen

plantas comestibles no solo los agricultores que andan a la caza de especies para plantar, sino también los cazadores y pastores de costumbres arraigadas, pueblos que, por motivos culturales, se muestran muy contrarios a la agricultura, o cuyo hábitat no permite que las plantas silvestres se adapten para su cultivo. Muchos pueblos aborígenes australianos explotan ñames silvestres y contribuyen a su propagación dejando la parte superior de los tubérculos bajo tierra o replantándolos. Esto nos indica que podrían cultivarlos si quisieran, pero prefieren no hacerlo. Al investigar la relación entre gramíneas silvestres y cultivables, el agrónomo Jack Harlan, quien fuera uno de los grandes pioneros de la ecología histórica, cosechó algo menos de dos kilos de granos de trigo silvestre en una hora con una hoz de piedra: a este ritmo, los pueblos que disponían de especies comestibles en la Antigüedad tenían poco incentivo para domesticarlas. La hierba de Minnesota popularmente conocida como «arroz salvaje», considerada ahora un preciado manjar por todo Estados Unidos, era antes el alimento habitual de los nativos, quienes podían recolectar grandes cantidades sin precisar demasiada mano de obra.

De alguna manera —aún no sabemos cómo o dónde— el forrajeo empezó a dejar paso a la agricultura como medio de obtener alimentos vegetales: según este nuevo sistema, en lugar de depender de variedades naturales, los agricultores replantaban dichas variedades en nuevos emplazamientos, que podían adaptar para tal fin mediante intervenciones radicales y ambiciosas en el medio natural que denominamos de forma generalizada «civilización»: distintos métodos para preparar la tierra, como, por ejemplo, revolverla, regarla y fertilizarla; arrancar la vegetación natural; desherbar las parcelas; exterminar a los depredadores; cambiar la inclinación del terreno mediante zanjas y montículos; desviar cursos de agua y construir cercas. A continuación los agricultores podían cultivar variedades propias mediante la plantación selectiva y otras técnicas, incluyendo la hibridización y

los injertos. Junto a la ganadería, la agricultura fue la primera gran intervención humana en el curso de la evolución; no produjo nuevas especies por selección natural, sino mediante la manipulación: clasificando y seleccionando las plantas manualmente. Desde la perspectiva de la ecología histórica, esta ha sido la mayor revolución en la historia del mundo, un nuevo punto de partida de tal magnitud que no se repetiría hasta, quizás, el intercambio colombino del siglo XVI, al que nos referiremos en su momento (Capítulo 7), o hasta los comienzos de la «modificación genética» que tuvo lugar a finales del siglo XX.

Esta impresionante intensificación de las formas de explotar los alimentos vegetales resulta desconcertante, en parte porque se produjo tan rápidamente, concentrada en un periodo de alrededor de cinco milenios, entre diez mil y cinco mil años atrás. Puede parecemos breve en comparación con el largo periodo anterior, durante el cual, por lo que sabemos, la recolección fue la única estrategia de explotación vegetal practicada en cualquier lugar del mundo. Todavía resulta más curioso que la agricultura demostrara ser extremadamente popular como modo de vida, tanto que la abrumadora mayoría de la humanidad acabó dependiendo de ella. Sin embargo, allí donde se practicó, la agricultura provocó enormes cambios políticos y sociales, buena parte de los cuales, cabe suponer, no fueron bien recibidos por los individuos que los sufrieron. El problema de los orígenes de la agricultura es, por consiguiente, uno de los temas más debatidos en el mundo de la erudición actual; un estudio de los textos pertinentes ha permitido recoger treinta y ocho explicaciones distintas y enfrentadas de cómo surgió la agricultura[209]. Ninguna solución de las propuestas hasta ahora parece enteramente satisfactoria, y de hecho aún estamos perfeccionando el modelo propuesto por Darwin:

«acostumbrados como estamos a nuestras excelentes verduras y a nuestras suculentas frutas, apenas podemos persuadirnos de que las correosas raíces de la zanahoria silvestre y de la chirivía, los pequeños brotes del espárrago silvestre, o las manzanas silvestres, las endrinas, etc. hubieran sido valorados alguna vez; sin embargo, por lo que sabemos de los hábitos de los salvajes australianos y surafricanos, no podemos tener ninguna duda al respecto (…). Los habitantes salvajes de cada país, tras haber descubierto mediante muchas y muy duras pruebas qué plantas eran útiles, o podían llegar a serlo mediante diversos procesos culinarios, después de un tiempo dieron el primer paso hacia el cultivo plantándolas cerca de sus moradas (…). El siguiente paso en el arte de cultivar la tierra, que requeriría escasa previsión, consistía en sembrar las semillas de plantas útiles; y dado que la tierra próxima a las cabañas de los nativos tenía a menudo una cierta cantidad de estiércol, más tarde o más temprano surgirían variedades mejoradas. O una variedad silvestre e inusualmente buena de una planta nativa podría atraer la atención de algún viejo sabio salvaje, y él la transplantaría o sembraría su semilla (…). Transplantar cualquier variedad superior, o plantar sus semillas, no implica más previsión que la que cabría esperar de un periodo anterior y más tosco de la civilización»[210].

Obviamente, quedan algunos problemas sin resolver en este modelo. A los historiadores nunca les satisface verse obligados a aceptar formulaciones de lo que «podría» haber sucedido (aunque este recurso es inevitable en cualquier reflexión sobre un episodio tan remoto y mal documentado como los orígenes de la

agricultura). Queremos saber lo que ocurrió en realidad, y basar nuestros descubrimientos en pruebas, no solo en razonamientos. La suposición de que los logros de los «salvajes» requieren «escasa previsión» nos incomoda, porque resulta incompatible con uno de nuestros más preciados descubrimientos sobre la naturaleza humana: dado que no hemos progresado en inteligencia, por lo que sabemos, desde la aparición de nuestra especie, debemos reconocer que las genialidades se producen, de forma no acumulativa, en cada fase de la historia y en todo tipo de sociedad, tanto en el paleolítico como en la posmodernidad, «en Nueva Guinea como en Nueva York»[211]. Es más, si Darwin tuviera razón, podríamos esperar encontrar los primeros casos de domesticación vegetal en zonas donde las especies silvestres escaseaban en número o en valor nutritivo. En la práctica, sin embargo, acostumbra a suceder lo contrario.

Las domesticaciones tempranas solían ocurrir en lugares donde, aparentemente, había escasos incentivos para llevarlas a cabo, debido a la abundancia de alimentos silvestres de fácil recolección. Los deltas de los ríos del sureste asiático, propuestos como escenarios de las primeras prácticas agrícolas en el mundo, eran «mares de arroz salvaje[212]» prehistóricos. Todas las zonas comúnmente reconocidas como viveros tempranos de la agricultura independiente —en Oriente Próximo, China, el sureste asiático, Nueva Guinea, Mesoamérica, el centro de Perú o Etiopía— se caracterizaron en su momento por poseer entornos diversos, con abundantes microclimas y nichos ecológicos especializados, donde no parece probable que escaseara la comida. La cultura natufiana en Palestina —predecesora de una de las primeras sociedades totalmente agrarias que conocemos— cosechaba cereales silvestres en grandes cantidades ya en el noveno milenio a. C.[213] Sus yacimientos están cubiertos con muelas, hoces y morteros semienterrados en lechos de roca. La cebada silvestre y dos tipos de trigo que producen granos digeribles por los humanos —es-

canda y escaña— parecen haber crecido de forma natural en la región. En Jericó, Mureybit y Ali Kosh se han hallado restos de estos granos, procesados por los útiles de moler. En Çayonü, la dieta básica de los ciudadanos de aquel experimento temprano de urbanización incluía escanda, escaña, lentejas, guisantes y algarrobas.

El hecho de que la escanda y la escaña estuvieran presentes en muchos yacimientos de la Antigüedad puede proporcionarnos una pista. Los granos de estos trigos son muy difíciles de separar de los cascabillos duros e incomibles que los envuelven, de modo que aquellos individuos que los comían en grandes cantidades pueden haber tenido un incentivo para intentar cultivar variedades derivadas que fueran más fáciles de procesar. No obstante, si el ahorro de mano de obra era el propósito que se escondía detrás de esta estrategia, la domesticación de los cultivos debe considerarse un fracaso. En la práctica, parece que siempre ha conllevado para los primeros agricultores más problemas de los que evitaba. Los granos cultivados de los que dependían eran siempre menos nutritivos que las especies silvestres a las que sustituían, aunque también producían más volumen por unidad de cultivo y solían exigir menos trabajo de preparación para poder comerlos. Antes de prepararlos era preciso plantarlos y cuidarlos, lo cual constituía un trabajo agotador que absorbía más tiempo y esfuerzo que las estrategias recolectoras empleadas por los cosechadores de granos silvestres.

Por ende, la introducción de la agricultura provocó frecuentes consecuencias perjudiciales. En las sociedades más comunes —civilizaciones que dependían de un solo alimento básico, como arroz o trigo, cebada o maíz— la exposición a la hambruna y a la enfermedad aumentaba a medida que se restringía la dieta. Entretanto, la caza dejó de ser una actividad universal y se convirtió en un privilegio de la elite, mientras que las dietas variadas pasaron a ser la recompensa de los poderosos. Las aportaciones

de la civilización —altísimos monumentos construidos con dinero del pueblo para la satisfacción de la elite— representaron, para la mayoría de la gente, más trabajo duro y más tiranía[214]. Las mujeres se convirtieron en esclavas de la cadena alimenticia y los que cultivaban la tierra formaron una especie de casta, de la que no podía sacarlos su destreza excepto en tiempo de guerra.

Al mencionar todo esto no pretendo justificar la hipocresía romántica que defiende la superioridad moral de las sociedades de arrojadores de lanzas, en las que continuaban predominando la caza y la recolección. Estaban y están manchadas de sangre y divididas por las desigualdades, al igual que las que dependen de la agricultura extensiva, pero en formas diferentes. Los agricultores intensivos no renunciaron a la inocencia silvana de una edad de oro, sino a determinadas ventajas de índole práctica. A finales de la década de 1960, el arqueólogo Lewis Binford llamó la atención sobre esta paradoja de la evidencia: la agricultura resultaba dañina para aquellos individuos que ocupaban los niveles sociales medios de las «sociedades prósperas originales». Poco después, Marshall Sahlins, un antropólogo enormemente creativo y muy influyente, publicó la obra titulada *Stone Age Economics*, en la que argumentaba convincentemente que las sociedades cazadoras disponían de más tiempo libre y —en relación a la energía gastada— estaban entre las mejor alimentadas de la historia. Entretanto, comenzaron a acumularse pruebas de que los que no son agricultores suelen distanciarse de la agricultura, no por falta de medios o conocimientos —puesto que los recolectores suelen saber tanto como los jardineros sobre plantas y principios de propagación— sino debido a una preferencia racional por un modo de vida más fácil[215]. Jack R. Harlan no podía haberlo descrito mejor: «las pruebas etnográficas indican que la gente que no se dedica a la agricultura hace casi todo lo que hacen los agricultores, pero no trabajan tan duramente»[216].

Los recolectores emplean el fuego para desbrozar el terreno, renovar la fertilidad y privilegiar o favorecer a especies determinadas. A menudo siembran semillas, plantan tubérculos y construyen cercados y espantapájaros para proteger a las plantas; a veces dividen extensiones de terreno en parcelas privadas; celebran ceremonias de los primeros frutos y ritos para atraer la lluvia y elevan plegarias por la fertilidad de la tierra; cosechan semillas comestibles y las trillan, aventan y muelen; suelen ser expertos en las propiedades tóxicas y profilácticas de las plantas que emplean, detoxifican de veneno su propia comida y lo extraen para aturdir a los peces o matar a animales de caza. De hecho, algunos de los supuestos pueblos «primitivos» del mundo son expertos en el control de este conocimiento científico recóndito. Los habitantes de los pantanos de la isla Frederik Hendrik, próxima a Nueva Guinea, saben infectar con veneno una extensión de mar en la que abundan los peces, lo que les permite cogerlos y comérselos sin sufrir efectos adversos. Burke y Willis perecieron en su expedición transaustraliana de 1861 porque cuando se les acabaron las provisiones comieron las semillas de trébol acuático con las que los aborígenes elaboraban un nutritivo pastel: sin la preparación adecuada, que solo los nativos conocían, pueden ser altamente tóxicas[217].

«Los recolectores», afirmó Harlan, «comprenden los ciclos vitales de las plantas, conocen las estaciones del año y saben cuándo y dónde pueden cosecharse cantidades más abundantes de recursos alimenticios vegetales naturales con menos esfuerzo.» En la época del forrajeo universal, la dieta —a juzgar por un estudio comparativo de restos humanos— era mejor que la de los primeros cultivadores. La inanición era poco frecuente. La salud era mejor en general, había menos enfermedades crónicas y «muchísimas menos caries en los dientes. Debemos plantearnos la siguiente pregunta: ¿por qué labrar la tierra? ¿Por qué abandonar la semana de 20 horas de trabajo y la diversión de cazar por el

trabajo duro bajo el sol? ¿Por qué trabajar más para obtener comida menos nutritiva y un suministro más inestable? ¿Por qué abrir la puerta a hambrunas, plagas, peste y hacinamiento[218]?

Estas son preguntas difíciles. Es importante, sin embargo, no aumentar la importancia del problema hasta que parezca insoluble. Actualmente resulta excesivamente fácil exagerar las desventajas de la agricultura, del mismo modo que en el pasado los estudiosos exageraron sus beneficios. Evidentemente, la agricultura reportó beneficios importantes a los pueblos que empezaron a practicarla: los cultivos podían plantarse en emplazamientos apropiados y era posible aumentar la producción. La agricultura multiplicaba la mano de obra, y sustentaba a un mayor número de trabajadores destinados a proyectos despóticos. Creaba excedentes con los que alimentar a animales grandes y fuertes, capaces de desempeñar tareas que sobrepasaban la fuerza humana. Los bueyes araban más tierra, mientras que los caballos y los camellos ayudaban a almacenar y transportar más comida, y así sucesivamente. Fueran cuales fuesen las desventajas para los que tenían que hacer el trabajo y alimentarse con las cosechas, la aportación de la agricultura fue importantísima para las reservas de energía de las sociedades que la practicaban. Al igual que sucedía con la caza, la agricultura podía conducir a distintas «formas de diversión». Una mañana temprano en Afganistán, Jack Harlan se encontró con un grupo de hombres vestidos con chaquetas bordadas de vivos colores, pantalones bombachos y zapatos puntiagudos. Llevaban dos tambores y cantaban y bailaban, agitando hoces en el aíre. Les seguían las mujeres, cubiertas con el chador, pero disfrutando de la ocasión sin excesivo comedimiento. «Me detuve y les pregunté en mi mal farsi: "¿Es una celebración de boda o algo parecido?" Me miraron sorprendidos y dijeron: "no, nada por el estilo. Solo vamos a segar el trigo".»[219]

Podemos admitir que la agricultura tenía ventajas y desventajas. En el pasado hemos errado al hacer caso omiso de las desven-

tajas y al suponer que, dada su aparición relativamente tardía en la historia, la agricultura debe de ser una actividad «progresiva»; o que, por tratarse de nuestro modo de vida, debe de ser más racional que cualquier otro sistema que lo precediera o que prefirieran otros pueblos. Al considerarla claramente superior, nos hemos cerrado a la necesidad de explicarla. La necesidad de investigar con una mentalidad abierta puede eludirse si suponemos que la intensificación agrícola de la era neolítica fue inevitable y formó parte del «curso de la historia», o del progreso ineluctable. Pero la historia no tiene curso; nada es inevitable, y, en general, aún estamos esperando la llegada del progreso.

Podría resultar útil, antes de adentrarnos más en la controversia sobre los orígenes de la agricultura, situar el problema en el contexto de otros grandes cambios ocurridos en algunas sociedades a despecho de intereses populares calculados de forma rudimentaria. Las grandes revoluciones económicas suelen tener efectos equívocos, y en ocasiones el hombre demuestra poseer una resistencia sorprendente cuando baja su nivel de vida, siempre que reconozca que el deterioro es inevitable o a corto plazo. El caso de la industrialización es análogo al de la introducción de la agricultura. Parece indudable que la industrialización, por ejemplo, suele comenzar afectando a corto plazo el nivel de vida de los obreros. Los arranca de una arcadia rural y los hacina en barriadas marginales. Los saca de comunidades arraigadas y los aboca a una competitividad inhumana. Algunos reformadores sociales de principios del siglo XIX manifestaron a las víctimas de la industrialización temprana que la situación iba a empeorar aún más: el capitalismo era intrínsicamente explotador y solo la sangre podía purgar sus males. En retrospectiva, los trabajadores que invirtieron su trabajo en la industria y la hicieron funcionar parecen más sensatos que sus consejeros. Sus sacrificios merecieron la pena y la industrialización trajo prosperidad sin precedentes a un número indeterminado de personas. Sin embargo, esta

prosperidad fue precedida por un periodo de transición en el que los trabajadores que sufrieron las penosas condiciones de vida de las primeras ciudades industriales tuvieron que salir adelante, con la esperanza de que llegarían tiempos mejores o la convicción de que no tenían una alternativa viable.

Un dilema similar se adivina entre los habitantes de los barrios de chabolas que se apiñan en torno a las grandes urbes modernas en los países industrializados, hacinados en casuchas insalubres, alejados de los servicios municipales y sociales. Unos se sienten atraídos por la ciudad, otros se ven empujados a ir allí; en algunos casos, emigran por ambas razones. Los seres humanos son criaturas dispuestas a correr riesgos, cuya forma de calcular su interés personal acostumbra a ser racionalmente desconcertante. No parece que la racionalidad —al menos, tal y como la entienden los economistas— pueda predecir la conducta de las masas. Por consiguiente, deberíamos desechar uno de nuestros mitos más persistentes sobre la naturaleza humana y admitir que el hombre no es un animal económico. El interés personal inteligente no siempre guía nuestras decisiones, especialmente cuando las tomamos de forma colectiva. Cualquiera que efectuara un cálculo bien fundado sobre la relación existente entre esfuerzo y rendimiento nunca habría introducido o tolerado los sistemas agrarios de los que dependían las antiguas civilizaciones de Sumeria, Egipto, el Indo y el río Amarillo. La introducción de la agricultura, en los casos tempranos, bien pudiera haberse producido a despecho de los intereses más que obvios de muchos de los que participaron en ella.

El concepto agrícola surgió por primera vez en un mundo que estaba en proceso de calentamiento, durante el deshielo que siguió a la última glaciación. Cualquier explicación convincente precisa tener en cuenta este contexto; de hecho, la teoría más popular durante al menos veinte años, desde mediados de la década de 1930, se basaba enteramente en «la hipótesis del oasis»: la

suposición de que unas temperaturas más elevadas traerían consigo más sequedad y llevarían a animales, plantas y humanos a una contigüidad e interdependencia aún mayores alrededor de los abrevaderos. Sin embargo, el deshielo parece haber sido demasiado lento como para desencadenar este tipo de crisis y no existen pruebas que vinculen directamente los orígenes de la agricultura al cambio climático: de hecho, la agricultura parece haber comenzado de forma independiente, en tantas partes distintas del mundo, bajo circunstancias meteorológicas tan opuestas, que no tiene sentido hacer hincapié en ninguna condición climática previa[220].

Desde la década de 1950, cuando comenzaba a disminuir la confianza en la hipótesis del oasis, se han presentado todo tipo de explicaciones imaginables. La agricultura, afirmó uno de los pioneros de la moderna geografía histórica, era una consecuencia de los momentos de ocio de los pescadores del sureste asiático, quienes dedicaban el tiempo libre que les proporcionaba la abundancia a la experimentación con plantas[221]. O podría ser una invención de los habitantes de las colinas en lo que es hoy el norte de Iraq, cuyo hábitat era especialmente rico en pastos domesticables y en rebaños de animales que pastaban[222]. O, por el contrario, era una invención procedente de «zonas marginales» en las que estaba más acentuada la necesidad de obtener nuevos alimentos, en otras palabras, un recurso de equiparación de los habitantes de un entorno desfavorecido, en el que escaseaban las fuentes de alimentos silvestres[223]. O se trataba de un proceso posibilitado no por el cambio climático, sino por el patrón supuestamente universal de desarrollo social: la «culminación de diferencias culturales cada vez mayores y la especialización de las comunidades humanas[224]». O quizás era un episodio espontáneo: la aparición repentina de nuevas especies, que surgían por doquier de entre los desperdicios amontonados donde vivía la gente[225]. O una estrategia impuesta por el «estrés», ya fuera por-

que la población aumentaba o porque los hombres buscaban otras fuentes alimenticias hasta extinguirlas: la progresiva presión demográfica o la disminución de los recursos impusieron la necesidad de hallar nuevas especies para adaptarlas como alimento, o métodos más intensivos de producción de alimentos ya existentes[226].

Esta última hipótesis parece, quizá, superficialmente convincente. Concuerda con el sentido común y está sustentada por un trabajo antropológico admirable sobre las transiciones hacia la agricultura que se han producido bajo el escrutinio académico en tiempos recientes. La necesidad de obtener nuevos recursos puede explicar —más allá de toda duda— por qué desarrollaron nuevas técnicas algunos pueblos agrícolas relativamente poco sistemáticos, como los agricultores estacionales o los que practican la agricultura sin realizar hibridaciones. Pero, como explicación de la aparición de la agricultura, no parece concordar con los datos cronológicos. No puede demostrarse que las extinciones de las especies víctimas de los cazadores —o incluso sus disminuciones significativas— se hayan producido ni en los lugares ni en las épocas pertinentes. No cabe duda de que surgieron poblaciones en las culturas agrícolas más laboriosas, pero, en la mayoría de lugares, se trató más probablemente de una consecuencia que de una causa[227]. La presión demográfica explica por qué no pudo invertirse la intensificación agrícola sin que se produjera una catástrofe, debido al «efecto trinquete» que impide, mientras aumenta la población, volver a métodos menos intensivos para obtener comida; pero no explica por qué comenzó. La intensificación de la agricultura, finalmente, solo fue posible en zonas que contaran con recursos abundantes: parece más razonable afirmar que la abundancia, más que la escasez, fue una condición previa para el desarrollo.

La debilidad o el fracaso de todas estas teorías, la futilidad, de hecho, de materialismos de todo tipo a la hora de explicar la

agricultura extensiva, lleva a los investigadores a buscar explicaciones en la religión o, de forma más general, en la cultura. Una explicación muy debatida y enormemente persuasiva tiene su origen en los estudios sobre la cultura política. La comida no solo proporciona sustento al cuerpo: es también una fuente de prestigio social. Los festines competitivos en una sociedad en la que el poder, entendido como lealtad y obligación, se compra con comida, pueden generar un gran aumento en la demanda, incluso si el número de habitantes permanece estacionario y los suministros están asegurados[228]. La agricultura intensiva y los enormes depósitos de almacenamiento siempre resultarán útiles a las sociedades unidas por la celebración de banquetes y a los dirigentes favorecidos por la munificencia ostentosa. La civilización monumental se origina como consecuencia de un determinado tipo de convivencia festiva[229].

Junto a este contexto político, para comprender la actividad agrícola resulta tentador refrendar las opiniones de los eruditos que han explicado la opción por la agricultura en la Antigüedad como una respuesta religiosa[230]. Arar o sembrar e irrigar son acciones profundamente «cúlticas»: ritos de nacimiento y crianza del dios del que uno se va a alimentar; un intercambio de sacrificios: trabajo a cambio de alimento. El poder de hacer crecer los alimentos está representado en la mayoría de culturas como un don o una maldición divinos, o como un secreto robado a los dioses por un héroe cultural. Los animales se han domesticado para el sacrificio y la adivinación además de como alimento. Muchas sociedades cultivan plantas que tienen un lugar en el altar pero no en la mesa, como el incienso, las drogas alucinógenas o el trigo empleado en los sacrificios de algunas comunidades andinas. Allí donde los cultivos son dioses, la labranza es adoración. La siembra puede haberse originado como un rito de la fertilidad, la irrigación como una libación, y el cercamiento del terreno como un acto de reverencia hacia una planta sagrada.

Si ninguna de las explicaciones presentadas llega a convencernos del todo, puede deberse a que hemos malinterpretado la introducción de la agricultura como un proceso consciente, una estrategia deliberada para servir a objetivos reconocibles. La agricultura podría haber surgido por casualidad; podría no haber tenido ninguna causa, o podría haber constituido una adaptación evolutiva, o un cambio semejante a dicha adaptación, no deseado por las especies en él involucradas. Tradicionalmente, las obras sobre los orígenes de la agricultura intensiva no se han preguntado por qué la necesitaban los hombres —algo que se da por sentado— sino cómo se les ocurrió la idea, como si se tratara de algo raro o extraordinario. Podría ser útil variar la perspectiva y enfocar el problema de la agricultura como si se tratara de algo normal. Después de todo, ahora sabemos que la transición a partir de la recolección sucedió con frecuencia y de forma independiente, en distintos entornos, hasta que se fue haciendo más intensiva en casi todos ellos de manera gradual. Por consiguiente, ya no puede representarse como un proceso singular o poco característico en la historia de la relación entre los hombres y las plantas.

Bajo esta perspectiva, la agricultura y la recolección vuelven a aparecer juntas, como partes de un único continuo en la gestión de las fuentes alimenticias; en algunos casos cuesta diferenciarlas[231]. Los papago del desierto de Sonora adoptan un modo de vida agrario solo cuando el tiempo lo permite, y aprovechan las parcelas con aguas superficiales para cultivar variedades de alubias de maduración rápida[232]. «Incluso la sociedad cazadora-recolectora más sencilla», como ha afirmado el arqueólogo Brian Fagan, «sabe muy bien que las semillas germinan cuando se plantan[233]». La agronomía de los antiguos valles aluviales fue otra parte del mismo continuo, si bien más sorprendente. El proceso de «agrarización» parece rápido en comparación con los periodos anteriores, pero tuvo mucho tiempo para desarrollarse de forma

poco sistemática a lo largo de varios milenios, a medida que se acumulaban paulatinamente los cambios en las relaciones de los hombres con otra biota. La forma en que el naturalista David Rindos ha descrito la agricultura temprana parece muy útil. Fue un fenómeno de «simbiosis entre humanos y plantas» y de «coevolución», una relación inconsciente, como el cultivo de hongos por parte de las hormigas; algunas variedades de alimentos que surgieron como consecuencia de la selección natural y de la replantación precisaban de los humanos para sobrevivir y reproducirse: en el caso de nuevos tipos de gramíneas comestibles, porque sus semillas no caerían al suelo sin descascarillarse[234]. La agricultura fue una revolución accidental, un nuevo mecanismo que se introdujo de forma no intencionada en el proceso del cambio evolutivo.

Ya fuera inventado o producto de la evolución, el cultivo de plantas hizo más, a la larga, para cambiar el mundo que ninguna innovación humana anterior. El impacto de los cazadores, pescadores y ganaderos del último capítulo en el paisaje, las estructuras ecológicas o incluso la dieta fue mucho menor. Hoy, todos los hidratos de carbono que consume la gente, y casi tres cuartas partes de su ingesta proteica, proceden de las plantas. Las plantas constituyen el noventa por ciento de los alimentos del mundo. La mayoría de animales de la cadena alimenticia humana no se alimentan de pastos, sino de forraje cultivado por los agricultores. La agricultura continúa dominando la economía mundial: excepto en cuanto al número de personas empleadas en esta actividad, la producción de comida no ha cedido su supremacía económica a ninguna de las nuevas prácticas surgidas de las revoluciones industrial y postindustrial. Todavía dependemos enteramente de ella: constituye la base de todo lo demás. Por ende, en la historia de la propagación y el auge de la agricultura unos pocos cultivos ejercen una influencia desproporcionada y exigen más atención. Son los alimentos básicos, las fuentes de féculas

que, desde que los agricultores tempranos las cultivaron por primera vez, han proporcionado a la mayoría de gente casi toda su comida. Se dividen de forma natural en dos clases: en primer lugar, las gramíneas; a continuación, las raíces y tubérculos.

Las grandes gramíneas

Los cultivos más influyentes de todos los desarrollados por los agricultores prehistóricos fueron las gramíneas ricas en semillas que almacenan aceite, almidón y proteína en sus granos. Pese a la importancia enorme y creciente de unas pocas clases de dichas gramíneas, entre las que destaca el trigo, casi todas las variedades con las que hemos convivido durante la mayor parte de nuestra historia no han servido para el cultivo, excepto como adorno. Si volamos sobre Abu Dhabi o Bahrain, y vemos los céspedes cultivados laboriosamente sobre la arena, o nos maravillamos desde el aire al contemplar el campo de golf privado de un millonario lapón —como si un joyero cósmico hubiera engarzado una gema inmensa en la roca desnuda— podríamos pensar que las gramináceas no comestibles también pueden plantarse como desafío a la naturaleza. Pero, al igual que los campos de trigo y los maizales, estas son creaciones tardías y extrañas. A lo largo de la historia, en los pastizales han crecido normalmente variedades no comestibles por el hombre, pero que resultan apropiadas para otros animales con hábitos rumiantes o mejores digestiones.

Por consiguiente, el cultivo de centeno, cebada, mijo, arroz, maíz y trigo se encuentra entre los logros más espectaculares de la humanidad: convertir las gramíneas —que la naturaleza parece haber designado como alimento de otras especies mejor equi-

padas— en el alimento básico de animales no rumiantes como nosotros. Existen otras gramináceas importantes como el alforfón, la avena y el sorgo; pero las seis principales son especiales porque civilizaciones enteras han dependido de cada una de ellas para su sustento. Pueden clasificarse en cuanto a su importancia a escala mundial de acuerdo a una combinación de factores: su impacto en la historia, el alcance de su papel como alimento básico y la magnitud de su contribución a la alimentación del mundo en la actualidad. Podemos considerarlas en orden ascendente.

El centeno silvestre todavía crece a lo largo de una amplia franja de Oriente Próximo, alrededor del Cáucaso; pero, si fuera allí donde se originó, debió hacer un largo recorrido antes de convertirse en un alimento básico para el sustento de la civilización. Las modernas variedades cultivadas parecen haberse desarrollado a partir de otras que ya no existen, pero aun resulta fácil discernir, en las variedades supervivientes, las virtudes que atrajeron a los primeros cultivadores y que destinaron al centeno a otros climas: fortaleza, resistencia a diferentes altitudes, tolerancia al frío. El centeno crece como un hierbajo en los campos de trigo y brota cuando el mal tiempo mata este cereal. Los campesinos anatolios lo llaman «el trigo de Alá», un don que compensa a los agricultores por la pérdida de la cosecha principal[235]. También debe de haberles parecido un regalo caído del cielo a los que esperaban dedicarse a la agricultura en tierras pobres o en climas fríos, donde el trigo era poco fiable o no se podía cultivar. En tales entornos, especialmente a lo largo de los fríos perímetros septentrionales y orientales del Imperio romano, el centeno llegó como mala hierba y se convirtió en cosecha principal. A partir del primer milenio a. de C. en adelante, hasta que las patatas rivalizaron con él o lo sustituyeron en épocas modernas, el centeno era el alimento característico de la planicie noreuropea, tierras frías y húmedas surgidas después de talar los bosques posglaciales, zonas donde las gramíneas autóctonas eran escasas, débiles

e imposibles de adaptar para el consumo humano. Su principal desventaja radica en que es especialmente propenso al cornezuelo, parásito que produce ergotismo; algunos historiadores han relacionado la supuesta frecuencia de delirios colectivos entre los campesinos medievales con su fuerte dependencia del centeno como alimento. Sorprendentemente, el agradable sabor amargo de este grano y el pan tierno y glutinoso elaborado con él son muy poco apreciados. Según Plinio, el centeno solo es bueno para los pobres, condena que han seguido refrendando las elites desde entonces. Ahora, sin embargo, comienza a ser valorado como alimento burgués, atractivo para paladares refinados, para los que siguen dietas a base de fibra y para los entusiastas de aquellas comidas que están supuestamente «cerca de la naturaleza» porque los campesinos las preparan y las comen. Además, el centeno comienza a escasear, lo cual, quizá de forma paradójica, puede que ayude a explicar su creciente atractivo entre consumidores con niveles culturales y económicos relativamente altos.

La cebada posee algunas de las virtudes del centeno, pero es incluso más adaptable, y tiene una mayor tolerancia ecológica. Se cosechaba silvestre en grandes cantidades en Siria, durante el duodécimo milenio a. C.; las variedades domésticas y silvestres se han hallado juntas en silos que se remontan a unos cuatro mil años más tarde. Las primeras variedades ya demostraron ser sorprendentemente tolerantes, y la cebada ha ido cobrando una enorme importancia como alimento básico para el consumo humano allí donde las condiciones son demasiado hostiles para cultivar otros granos. Pero no se puede hacer buen pan con ella, por lo que suele comerse sin moler en sopas o estofados, o en infusión para los enfermos, o se emplea como forraje. Pese a ello, ha constituido el sustento básico de grandes civilizaciones. En la antigua Mesopotamia era más importante que el trigo en la dieta de la mayoría de habitantes. Fue el primer alimento básico de la antigua Grecia, donde algunas de las primeras monedas atenien-

ses se acuñaron con imágenes de gavillas de cebada: era una de las pocas plantas que podían crecer en los suelos delgados y pedregosos que Platón comparaba a la piel de un esqueleto, penetrada por los huesos. Gradualmente, la integración comercial del mundo mediterráneo en la Antigüedad permitió que el trigo, cultivado en vastos campos de cereales por todo Egipto, Sicilia y el litoral norteafricano, se convirtiera en el alimento principal de la civilización «clásica». Pero a la cebada todavía le quedaba un papel por desempeñar: tenía que colonizar una nueva zona de cultivo en el extremo oriental de su zona tradicional de distribución, en el corazón de Asia.

En el siglo V a. C. una revolución agrícola poco comprendida, basada en el cultivo de la cebada, transformó el Tíbet. Anteriormente, esta altiplanicie de vastas extensiones heladas, cubiertas de sosa, solo era apropiada para los nómadas, pero desde que fue posible obtener cebada en grandes cantidades, las ventajas de un clima frío adquirieron una mayor importancia: el frío protegía los granos almacenados. La grandeza del Tíbet se basaba en sus grandes excedentes alimentarios. Del país salieron numerosos ejércitos, que podían realizar campañas lejanas con «diez mil animales, entre ovejas y caballos, en sus recuas de avituallamiento[236]». La cebada ha continuado siendo un cultivo básico desde entonces, a lo largo de todos los siglos en los que la historia del Tíbet parece haber retrocedido en el tiempo, y el otrora imperio se convirtió primero en un país de guerras civiles, y después en víctima de agresores externos. Pese a la competencia de otros granos en el Tíbet moderno, sus habitantes continúan prefiriendo la cebada, consumida en bolas hechas a mano con la harina de avena tostada llamada *tsampa*, o fermentada en cerveza.

El mijo también es un tipo de cereal muy resistente, que crece bien en climas igualmente extremos pero del tipo opuesto: calurosos y secos. El mijo contribuyó a crear y sustentar la civilización en las tierras altas de Etiopía, en las planicies azotadas por el

viento del río Amarillo y en el Sahel y la sabana del África occidental, zonas adustas situadas entre el desierto y el bosque. Excepto en forma de alpiste, o en lugares de costumbres culturales extrañas, como la Vendée del norte de Francia (donde se come de forma desafiante, como símbolo de identidad regional), el mijo nunca ha contado con demasiados adeptos en la civilización occidental, quizá porque no puede utilizarse para hacer pan leudado. Pero es un alimento básico muy nutritivo, que tiene muchos hidratos de carbono y bastante grasa, y más proteínas que el trigo duro. El mijo ejerció su principal papel en la historia global a través de China. La cocina china se suele asociar al arroz, pero la civilización china habría sido impensable sin el mijo. Antiguas canciones recopiladas en el *Shih Ching* exaltan el trabajo de arrancar las malas hierbas, la maleza y las raíces. «¿Por qué desempeñaban esta tarea en la Antigüedad? Para que pudiéramos plantar nuestro grano, nuestro mijo, para que nuestro mijo pudiera ser abundante[237]». Algunos hallazgos de polen confirman esta fuente literaria. Las tierras cubiertas de loes que rodean el río Amarillo, donde empezó la civilización china, se volvían cada vez más áridas a lo largo de un periodo de milenios; pero cuando los agricultores comenzaron a desbrozarlas para sembrar en ellas constituían todavía una especie de sabana, con pastizales en los que crecían algunos árboles y maleza[238]. La planicie aluvial estaba todavía parcialmente cubierta con árboles de hoja ancha caduca. La civilización china surgió en zonas que podían resultar milagrosas para los hombres: entornos marginales ubicados en las fronteras entre diferentes ecosistemas, donde se juntan distintos modos de vida, como lodo fértil en una charca entre las rocas. La agricultura comenzó a practicarse en la intersección de dos largos procesos: el aumento muy gradual de la aridez y la ventajosa diversificación que siguió a la época glacial.

Ambos procesos aún se podían detectar miles de años después, en un periodo fecundo en pruebas arqueológicas del que datan

los primeros registros escritos. En el segundo milenio a. C. abundaban los búfalos acuáticos: los restos de más de mil de estos cuadrúpedos han aparecido en los estratos de aquella era, junto a otros animales de los pantanos y los bosques, como el elafuro y el jabalí, ciervos de agua, faisanes plateados, ratas del bambú e incluso algún que otro rinoceronte[239]. Parte de esta diversidad se debe al poder y a la riqueza de la corte y las ciudades Shang, importadoras de objetos exóticos y comidas exquisitas. El ejemplo más sorprendente es del comercio de miles de caparazones de tortuga marina, una importación de las tierras regadas por el Yangzi, de la que dependía completamente el sistema de gobierno chino en el segundo milenio a. C., ya que dichos caparazones eran el medio preferido para la adivinación oracular, como portadores de mensajes dirigidos al otro mundo: en ellos se grababan preguntas sobre el futuro y a continuación se calentaban hasta que se agrietaran. Las líneas de las grietas conducían, como las rayas de una mano bajo el escrutinio de un quiromántico, a las respuestas de los dioses. Estos objetos empleados para predecir el futuro se han convertido a su vez en revelaciones sobre el pasado. Las pruebas de un entorno más diverso y de un clima más lluvioso están ahí, entre las interpretaciones de los oráculos, rayadas por los adivinadores sobre el hueso: lluvias prolongadas, dobles cosechas de mijo e incluso algunos campos de arroz. En el primer milenio a. C., el amor aún podía sorprender a una poetisa mientras arrancaba acedera en los lodazales de Shansi[240].

Pero incluso cuando más llovía, el valle del río Amarillo no podía sustentar a una civilización que dependía del consumo del arroz. Al igual que otras civilizaciones del mismo periodo y entorno, aproximadamente, al principio la civilización China dependía de la producción masiva de un único alimento. Al antepasado legendario del linaje más prestigioso de la época se le co-

nocía como Hou Chi, «el gobernante del mijo». En la memoria popular, cuando lo plantó por primera vez,

> «Era pesado, era alto,
> brotaba, espigaba…
> se mecía, se inclinaba…
> los granos afortunados nos eran enviados,
> el mijo negro, el de doble grano,
> de semillas germinadas rosadas y blancas[241]».

La dinastía Shang, asimismo, estaba identificada con el mijo: cuando los palacios de la era Shang fueron abandonados hacia finales del segundo milenio a. C., los visitantes nostálgicos vieron cómo el mijo crecía sobre las ruinas[242].

En los escritos chinos más antiguos que se conocen se mencionaban dos variedades de mijo, halladas en depósitos arqueológicos del quinto milenio a. C. Ambas son, casi con certeza, autóctonas de China[243]. Resisten bien las sequías y toleran las sustancias alcalinas. Sus primeros cultivadores conocidos las cultivaban en terrenos desbrozados mediante el fuego y las comían junto a las recompensas del pastoreo y de la caza: cerdos domésticos y perros, ciervos salvajes y pescado. Increíblemente, los rudimentos de este antiguo modo de vida sobreviven en el interior montañoso de uno de los países más industrializados y técnicamente eficientes del mundo, Taiwan. Entre 1974 y 1975, Wayne Fogg observó y registró las técnicas siguientes: se elige una parcela en pendiente de hasta sesenta grados de inclinación porque «el fuego quema mejor pendiente arriba». Se airea y a veces se abren hoyos con el plantador antes de plantar semillas que se han trillado frotándolas entre las manos y los pies. A fin de ahuyentar a los depredadores se plantan espantapájaros ruidosos o artilugios mágicos, como barcos de madera en miniatura, rodeados de palmeras o juncos y coronados con piedras. Cada panícula se cose-

cha a mano, se echa a un cesto que lleva el cosechador a la espalda y, cuando se han acumulado las suficientes, se atan en gavillas y se llevan a casa[244]. Diversos poemas tradicionales recogen las fases principales en el ciclo anual del campesino: abrir hoyos con el plantador cuando hace frío, cazar mapaches, zorros y gatos salvajes «a fin de hacer pieles para nuestro señor» y, después de las cosechas, echar a los grillos de debajo de la cama y ahuyentar con humo a las grandes ratas que acechan las reservas de mijo[245].

Todo ello resulta muy sugerente. Hoy, este tipo de agricultura se considera técnicamente primitiva, pero en las épocas de la civilización Shang podía sustentar a las que probablemente fueran ya las poblaciones más densas del mundo, así como mantener a ejércitos de decenas de miles de soldados en el campo de batalla. Las mejores cosechas solo podían obtenerse por rotación: con el tiempo, la soja proporcionó el cultivo alternativo que este sistema exigía, pero no está clara la fecha; quizá no sucedió hasta mediados del primer milenio a. C., si concedemos alguna credibilidad al relato según el cual el señor Huan de Ch'i la introdujo en el país tras una campaña contra los bárbaros Jung de las montañas en el año 664[246]. El trigo llegó tarde, siempre despreciado por su origen extranjero como «el que vino» o mencionado en las inscripciones oraculares como el cultivo de las tribus vecinas que debía vigilarse y destruirse[247].

¿Y el arroz? Los problemas sobre su origen y su difusión son fundamentales para comprender la historia global, porque el arroz proporciona alrededor de un 20 por ciento de las calorías y un 13 por ciento de las proteínas que consume la población en el mundo actual, donde constituye el alimento básico de más de dos mil millones de personas. Estas cifras reflejan la trayectoria histórica del arroz, pero quizá no le hacen justicia; durante la mayor parte de la historia —hasta la reelaboración científica de diversas variedades de trigo para producir las inmejorables variedades actuales— el arroz era con mucho el alimento más eficien-

te del mundo: media hectárea de arroz de las variedades tradicionales sustenta, como término medio, a 2,28 personas, comparado con 1,49 por media hectárea de trigo y 3,65 por media hectárea de maíz. Durante la mayor parte de la historia, las civilizaciones consumidoras de arroz de Asia oriental y meridional fueron más populosas, productivas, ingeniosas, industrializadas, avanzadas tecnológicamente y temibles en la guerra que sus rivales de cualquier otra parte del mundo. Los consumidores de trigo occidentales no empezaron a salir de un relativo retraso hasta la segunda mitad del último milenio y, según criterios más objetivos, no sobrepasaron a la India hasta el siglo XVIII o a China hasta el XIX[248].

El auge del arroz en la cultura china se debió al desplazamiento gradual hacia el sur del centro de gravedad económico y demográfico de China: hacia el río Yangzi, hasta zonas donde el arroz era autóctono y el cultivo extremadamente antiguo. Incluso hoy, la llanura septentrional de la temprana civilización china es demasiado fría y seca como para producir arroz a gran escala, excepto con la ayuda de la agronomía moderna. Crecieron algunas variedades silvestres y quizá se cultivaron pequeñas parcelas laboriosamente durante miles de años; pero el arroz no podía compararse al mijo como alimento básico o como máximo exponente de la agricultura intensiva. Los habitantes de la zona regada por el río Amarillo reconocían el arroz como ingrediente de una despensa civilizada, pero no lo cultivaban en grandes cantidades. Al igual que sucede con otros aspectos de la historia temprana de la civilización en lo que es hoy la zona de influencia cultural china, los orígenes de la producción del arroz se remontan a una época cada vez más lejana debido a los nuevos descubrimientos arqueológicos. El arroz se cultivaba hace al menos ocho mil años en campos inundados tras las crecidas de los lagos que jalonaban los cursos medio y bajo del Yangzi. Hace alrededor de cinco mil años, el arroz «seco» de las tierras altas, regado

con agua de lluvia, se cultivaba en las márgenes meridionales del norte de China. Existen pruebas inequívocas procedentes de Shen-hsi, pertenecientes al sexto milenio a. C., en forma de siluetas de granos de arroz grabadas en fragmentos de cerámica. Aunque se han mencionado varios yacimientos en el sureste asiático y las actuales India y Pakistán como lugares en los que se originó el cultivo del arroz, no existen pruebas concluyentes procedentes de ninguna de estas zonas anteriores al tercer milenio a. C.[249].

Entretanto, el arroz se convirtió en símbolo de abundancia y pilar fundamental de la dieta china en un proceso inseparable de la creación de China: un proceso de expansión y aculturación que unió dos entornos opuestos. La antigua etnografía china no estaba basada en trabajos de campo fiables, pero sí quedaban claras las costumbres de los bárbaros: estos eran, en todos los sentidos, opuestos a los chinos. Vivían en cavernas y llevaban pieles[250]. No incluían a pueblos con idiomas comprensibles o de la misma familia lingüística. Y entre ellos no había cultivadores de arroz, como los pueblos que precedieron a los colonos norteños del Yangzi en Ch'ing-lien-kang. La zona habitada por los cultivadores de arroz era una frontera atractiva en el segundo milenio a. C., capaz de arrastrar a los colonos hacia los límites en expansión de la civilización, situados más al sur, y de atraer a los bárbaros, lo cual permitió que los nativos y los recién llegados se mezclaran y se convirtieran en chinos.

Según una visión a vuelapluma, en lo que hoy consideramos la Edad Media, las culturas agrícolas de Eurasia y África podrían describirse como un mosaico de cultivos básicos: arroz al este, cebada en partes del Asia central, trigo al oeste y mijo y centeno en algunos extremos menos favorecidos. El Nuevo Mundo, por otra parte, pese a la enorme diversidad de las culturas que englobaba, estaba unificado —en lo que a la agricultura respecta— por la omnipresencia casi absoluta del maíz. A ojos inexpertos,

parece haber poca semejanza entre el maíz y sus parientes más cercanos pertenecientes a las gramíneas silvestres que aún se cultivan. Presumiblemente, el maíz provenía de variedades que ahora se han perdido, pero las plantas silvestres originales tenían únicamente una hilera de semillas mal adheridas. La transformación, que produciría las características mazorcas gruesas con muchas hileras de granos de las grandes civilizaciones nativas americanas, fue uno de los triunfos de la agronomía temprana. No existe ninguna razón evolutiva por la que el maíz pueda haber adquirido dicha estructura. Se produjo a raíz de una selección —y, probablemente, hibridación— intencionada por parte de sus cultivadores.

Resulta difícil precisar cuándo se inició el proceso, pero desde mediados del cuarto milenio a. C. sobreviven ejemplares intactos con muchos granos en yacimientos del centro de México. Existen pruebas fragmentarias datadas al menos mil años antes tanto en yacimientos del centro de México como del sur de Perú. El procesado de este cereal, además de su producción, exigían aptitudes científicas, porque sin la debida preparación el maíz es un alimento de bajo contenido nutritivo, pobre en dos aminoácidos vitales, la lisina y el triptófano, pero también en vitamina B3 o niacina, cuya carencia ocasiona la pelagra. Una forma de evitar este peligro consiste en asegurar que los que se alimentan de maíz tengan acceso a toda una gama de alimentos complementarios, y de hecho, las cucurbitáceas y las alubias solían formar con el maíz una «trinidad» de alimentos vegetales divinos siempre que era posible combinarlos. La calabaza de botella, la forma más antigua conocida de cucurbitácea cultivada, ya se conservaba en vinagre en Tamaulipas, en la Sierra Madre de México, y en Oaxaca (en el yacimiento arqueológico de Tehuacán, sumamente productivo), además de al norte de Lima en el Perú septentrional y en la cuenca de Ayacucho, mucho antes de que existieran pruebas del cultivo del maíz[251]. Con todo, una dieta

equilibrada debe de haber sido un lujo en las partes más densamente pobladas de la antigua América. A fin de garantizar la salud de las enormes poblaciones que dependían del maíz, era preciso remojar la planta en agua cuando los granos estaban maduros, y cocinarla con lima o cenizas de madera, tras sacar la película transparente para liberar los aminoácidos y potenciar su contenido proteico. En yacimientos de entre mediados y finales del segundo milenio a. C., situados en la costa meridional de lo que es hoy Guatemala, se han hallado restos arqueológicos de los utensilios utilizados en este proceso[252].

El conquistador del mundo

«El trigo», como observó Darwin, «adopta rápidamente nuevos hábitos de vida[253]». El trigo posee unas características muy especiales: en alianza con el hombre, es un alimento imbatible, más «tolerante ecológicamente» incluso que las otras grandes gramíneas que se han extendido por el mundo. El trigo no es tan adaptable como el hombre, quien supera a todas las otras especies en cuanto a la variedad de entornos en los que puede sobrevivir con ayuda de su singular don para concebir nuevas tecnologías o apropiarse de las ya existentes; pero su diversificación ha resultado más espectacular, ha invadido más hábitats nuevos, se ha multiplicado más deprisa y ha evolucionado más rápidamente sin llegar a extinguirse que ningún otro organismo conocido. Ahora cubre más de 240 millones de hectáreas de la superficie del planeta. Pensamos en el trigo como emblema de la tradición civilizadora, porque representa la adaptación triunfal de la naturaleza para nuestros propios fines, una gramínea que hemos con-

vertido en alimento humano, un producto de desecho del páramo que la ciencia ha reconvertido para sustentar a la civilización, una prueba del rigor insuperable con que el hombre domina cada ecosistema del que forma parte.

Ningún relieve sobre el Triunfo del Progreso, como los que suelen decorar los tímpanos de nuestras academias y museos, estaría completo sin algunas espigas o gavillas. Sin embargo, puedo imaginar un mundo en el que esta percepción parecería risible. Hará unos pocos años inventé toda una serie de seres fantásticos a los que denominé Conservadores del Museo Galáctico, e invité al lector a imaginárselos, mientras contemplan nuestro mundo desde un futuro remoto, desde una inmensa distancia temporal y espacial, donde, con un grado de objetividad de la que nosotros carecemos, ya que estamos involucrados en la historia, verán nuestro pasado de una forma muy distinta a como lo vemos nosotros. Nos clasificarán, quizá, como parásitos endebles, víctimas de un autoengaño poco convincente, a los que el trigo explotó con inteligencia para extenderse por todo el mundo. O quizá creerán que tenemos una relación casi simbiótica con las gramíneas comestibles, como parásitos mutuos, dependientes el uno del otro y que colonizan el mundo juntos.

El trigo resulta fundamental para forjar nuestro presente y para alimentar nuestro futuro; sin embargo, el lugar que ocupó en nuestro pasado solo puede reconstruirse parcialmente y con cierta vacilación. Algunos hechos no admiten duda: la mayor concentración de variedades de gramíneas clasificables como trigo se encuentra y siempre se ha encontrado, desde que existen registros arqueológicos, en el suroeste de Asia. La zona de distribución de la escanda silvestre corresponde aproximadamente a una región donde el trigo se cultivó de forma intensiva hasta el sexto milenio a. C. La escaña y la escanda son los trigos silvestres de los que proceden todos los trigos domésticos conocidos que se cultivaban en aquella época. Casi todos los primeros cultivadores

de trigo cultivaban también cebada. Las primeras pruebas irrefutables del cultivo del trigo de que disponemos hoy proceden de excavaciones en el valle del Jordán, alrededor de Jericó y Tell Aswad, en estratos correspondientes al séptimo u octavo milenio a. C., donde se cultivaban Variedades tanto de escanda como de escaña. Actualmente, la ecología de estas zonas parece muy inhóspita: abundan los desiertos cubiertos de sal y sodio. Hace diez mil años, sin embargo, desde los muros que quizá ya cercaban la ciudad de Jericó, se divisaba un cono aluvial, regado desde las colinas de Judea por el goteo de afluentes que llenan el río cuando discurre hacia el sur desde el mar de Galilea. En el Jordán abundan los sedimentos fluviales, lo cual explica por qué serpentea entre antiquísimos depósitos grises de marga y yeso, procedentes de un lago ahora seco que en otros tiempos ocupaba el valle. Estos depósitos formaban la «jungla de Jericó» a que hace referencia la Biblia, desde la que los leones se deslizaban sigilosamente para atacar los rediles de ovejas, como Dios amenazando a Idumea. Aquí, por consiguiente, se extendían los ricos campos de trigo que según algunos se asemejaban «al jardín del Señor». Los pueblos del desierto, como los israelitas de Josué, fueron excluidos de dicho jardín y tentados a conquistarlo[254].

La historia de la conquista del mundo por parte del trigo —el contexto de los intercambios ecológicos que lo transportaron por todo el globo y cubrieron buena parte del planeta con campos de esta gramínea— pertenece a un capítulo posterior. Sin embargo, la explicación de su inmensa popularidad guarda relación, probablemente, con la pregunta de por qué empezó a cultivarlo el hombre. Entre las grandes gramíneas, algunas se distinguen por su fortaleza, otras por su resistencia a depredadores y enfermedades, otras por su extraordinaria durabilidad al almacenarlas y otras por su elevado rendimiento. Todas ellas, además de las raíces y tubérculos básicos a los que aún no hemos hecho referencia, resultan apropiadas para convertirse en bebidas al-

cohólicas. Esta propiedad merece un momento de consideración, dado que algunas autoridades consideran la cerveza un producto de suma importancia, cuya demanda indujo al hombre a practicar la agricultura. Las gramíneas comestibles fueron recolectadas por primera vez, presumiblemente, por sus semillas, que se comían con escasa preparación. Pero ¿qué llegó primero, el pan o la cerveza? La cerveza ha sido proclamada «origen de todas las civilizaciones»: el efecto mágico del grano fermentado «persuadió a la gente a asentarse en pueblos sociables[255]». Si suscribimos la teoría del jefe o «gran hombre» de los orígenes de la agricultura, según la cual el cultivo de la tierra se inició para generar excedentes destinados a los banquetes de los caciques, tiene sentido asignar un papel especial a las bebidas alcohólicas. De forma similar, si la religión inspiró la agricultura, la cerveza bien pudiera haber tenido un atractivo especial como inductora del éxtasis.

El éxito del trigo, sin embargo, indica que el producto fundamental —si lo hubo— fue el pan. El trigo no presentaba ventajas evidentes con respecto a otras gramíneas comestibles para los agricultores que lo escogieron al principio o para los pueblos a los que después sedujo, salvo un ingrediente secreto: el gluten. Este complejo proteico se encuentra en la avena, la cebada y el centeno, pero el trigo tiene concentraciones más elevadas que ningún otro cereal. Esto lo convierte en un cereal muy indicado para hacer pan, porque el gluten es la sustancia que se combina con el agua para que la masa sea panificable; su consistencia contribuye significativamente a que la pasta atrape los gases liberados por la levadura. Históricamente todas las culturas que, al menos durante un tiempo, se han mostrado indiferentes o reacias a las ventajas del trigo, han preferido obtener la fécula de otros alimentos distintos al pan: las gachas preparadas por los pueblos que dependían del mijo; las palomitas de maíz que presumiblemente precedieron al pan en el continente americano; los pasteles sin levaduras o panes ácimos, como las tortillas de los consu-

midores de maíz o los pasteles de avena de zonas en las que no se cultiva el trigo; las bolas de arroz apelmazado que constituyen el tentempié tradicional del Japón, o las bolas de cebada de los tibetanos.

No cabe duda de que otros productos elaborados con trigo son muy apetecibles y algunos casi no explotan las ventajas del gluten, o no las explotan en absoluto. La pasta es mejor si está hecha con trigo duro, un derivado de la escanda: sus granos desnudos, que ahorran trabajo al separarse fácilmente de las bractas[256], lo convirtieron en una variedad de enorme atractivo durante buena parte del pasado, antes del desarrollo de otras variedades fáciles de trillar, pero no tiene un contenido en gluten particularmente elevado. Tampoco se requiere gluten en la preparación de muchos panes ácimos, incluyendo estrellas de la moderna dieta globalizada a base de comida rápida como la pizza y los panes indios. El trigo triturado no suele gustar de entrada por su sabor fuerte y peculiar, pero merece la pena cogerle el gusto: los granos de trigo bulgur, en forma de cuzcuz, son un alimento básico tanto en las culturas de Oriente Próximo como en los restaurantes de moda. Me gustan los granos de trigo hervidos y aliñados con ajo y aceite de oliva (aunque, obedeciendo a una norma de la cultura española, debo, quizás de forma irracional, comérmelos con pan). Según me han dicho, algunas personas incluso afirman que les gustan los cereales para el desayuno a base de trigo que se ponen blandengues enseguida, promocionados por una mercadotecnia agresiva que exagera enormemente sus méritos. No obstante, todos estos platos y otros similares son los subproductos históricos del triunfo del pan. Sin pan, el trigo no sería más que otro grano entre muchos rivales.

Todo esto no hace sino aumentar el misterio. Porque ¿qué tiene de especial el pan? En cuanto a nutrición, digestibilidad, durabilidad, facilidad de transporte o almacenamiento, versatilidad y atractivo de textura o sabor, el equilibrio entre ventajas e in-

convenientes, en comparación con otros alimentos potencialmente equivalentes, parece muy estable. Sin embargo, es preciso invertir una gran cantidad de esfuerzo, tiempo y habilidad técnica para que la cocción del pan resulte satisfactoria. Parece que los panaderos profesionales surgieron pronto en todas las culturas en las que se comía pan. Los muchos aficionados que hacen pan en casa, en condiciones que recuerdan a las de las primitivas sociedades agrarias, sin instrumentos exactos para medir cantidades, temperaturas y tiempos de cocción, saben cuán fácilmente puede fracasar el proceso, y cuán exacto debe ser el juicio del panadero. Nunca se ha presentado una teoría convincente de cómo o por qué comenzó a hornearse el pan. Quizás aquí radique la clave de su éxito: es uno de los alimentos que podemos considerar «mágicos», cuyos ingredientes sufren un cambio irreconocible efectuado por la maestría humana. Del mismo modo que los primeros agricultores hicieron comestibles las gramíneas, los primeros panaderos transformaron granos minúsculos en un alimento voluminoso. Me gustaría que esto fuera verdad; pero, obviamente, se trata de una especulación imposible de verificar. Es muy probable que este episodio crucial en la historia de los alimentos no llegue a aclararse nunca.

Tubérculos y raíces: los reyes subterráneos

Más allá del imperio del pan, antes de que el trigo alcanzara el prestigio que ahora tiene en todo el mundo, las raíces y los tubérculos, por encima de las gramíneas, proporcionaban los alimentos básicos de muchas de las culturas agrarias del mundo y de algunas de las civilizaciones más notables. Puede que la histo-

ria de su cultivo sea al menos tan larga como la de las gramíneas comestibles. La colocasia, quizá, fue la primera en cultivarse; pero es imposible asignar una fecha a su domesticación, puesto que, a diferencia de los granos, este bulbo no tiene partes indigestas, y sus hojas, aunque del tamaño de un árbol en algunas variedades, se descomponen hasta desaparecer. Con todo, a falta de pruebas concluyentes, el equilibrio de probabilidades promueve la sospecha de que al menos varias raíces se cultivaron antes que los granos, simplemente porque algunas son tan fáciles de replantar. La colocasia se reproduce de forma asexual, lo que ayudó a los primeros cultivadores a desarrollar variedades mediante la selección. Dado que produce un rendimiento enorme a cambio de muy poco esfuerzo, y que cuenta con un ingente repertorio de métodos culinarios técnicamente sencillos y un elevado contenido de almidón accesible a cualquier sistema digestivo humano desde la primera infancia hasta la extenuante senectud, esta especie de superalimento parece un buen candidato a ocupar el lugar de honor como primera planta cultivada del mundo[257].

La colocasia demostró tener una enorme adaptabilidad: algunas variedades son apropiadas tanto para terrenos pantanosos como para colinas secas. Cuando se inició la agricultura en Nueva Guinea, tras los grandes cambios climáticos que dividieron «la gran Australia» y abrieron un estrecho entre Nueva Guinea y Australia hace diez mil años, esta actividad se basaba probablemente en variedades autóctonas de colocasia, plantadas en depresiones pantanosas de las tierras altas occidentales. Hace nueve mil años se formaron sumideros, zanjas y montículos en el pantano Kuk, apropiados para el cultivo de la colocasia[258]. Hace alrededor de seis o siete mil años, la colocasia se cultivaba en zonas muy distantes alrededor del océano índico y del Pacífico occidental. Sin embargo, el centro del consumo de colocasia permanece donde siempre ha estado, en la zona del sureste asiático donde estos océanos se encuentran, especialmente en Nueva

Guinea y las Filipinas, y en dos regiones a las que llegó más tarde: las islas del Pacífico, que recibieron la planta tras la expansión hacia el este de los colonos que introdujeron la cultura lapita durante un periodo de fecha incierta (que probablemente acabó a mediados del segundo milenio a. C.), y Japón, donde, presumiblemente, se implantó de forma tardía procedente de China o Corea, pero donde continúa siendo un alimento ritual en el banquete de la contemplación de la luna que se celebra cada otoño.

La colocasia nunca pudo rivalizar con los granos principales o con los tubérculos superiores: a diferencia de patatas, trigo, arroz y maíz, no puede ser el ingrediente principal o único de una dieta común de la sociedad; resulta útil solamente como suplemento alimenticio: un relleno que alarga distintas comidas. Suele contener un treinta por cierto de almidón, un tres por ciento de azúcar y poco más de un uno por ciento de proteína, además de pequeñas cantidades de calcio y fósforo. No se conserva bien, y por consiguiente no puede cumplir los requisitos de durabilidad, para almacenarla y distribuirla, que parecen haber caracterizado a los alimentos básicos de las tempranas sociedades agrarias más sobresalientes. Además, al parecer cuesta cogerle gusto a la colocasia: casi todas las variedades son insípidas, similares a las patatas en textura y a los ñames en sabor. Los hawaianos elaboran una pasta de colocasia conocida como *poi*, a partir de la variedad de carne rosada, supuestamente «real», lo más parecido a un plato refinado que los hawaianos tuvieron en su época imperial. Para hacer *poi* es preciso cocer los bulbos al vapor y machacarlos hasta convertirlos en una masa, que se deja fermentar durante unos cuantos días[259]. Es el plato más preciado de lo que podría denominarse cocina nacional de las islas, pero no ha tenido éxito en ningún otro lugar.

Aunque importante desde una perspectiva histórica, la colocasia ha ido perdiendo relevancia y ya no aparece en las estadísticas por su contribución a la alimentación del mundo. Por otra parte,

los ñames, la mandioca (en menor medida), los boniatos y, por encima de todo, las patatas, se caracterizan por su notable crecimiento. Por lo que podemos reconstruir de acuerdo al estado actual de conocimiento, la historia de los ñames empieza con la recolección de variedades silvestres en el Asia suroriental, verificable a partir de restos hallados en yacimientos en Tailandia de al menos nueve mil años de antigüedad. En la actualidad no existe, que yo sepa, ninguna prueba de dónde y cuándo se cultivaron los ñames por primera vez, aunque se han presentado argumentos válidos que respaldan su papel en el desarrollo independiente de la agricultura indígena de África occidental hacia el quinto milenio a. C. Según esta reconstrucción, obra de D. G. Coursey, la domesticación se debió a una sacralización progresiva: las plantas eran adoradas, cercadas, cuidadas y por fin replantadas en espacios que servían de santuario y vivero a un tiempo[260]. Su aparición en casi todas las islas del Pacífico oriental en distintas fechas del segundo milenio a. C. concuerda con la teoría de que se domesticaron en el sureste de Asia o en Nueva Guinea y se extendieron desde allí. Al igual que la colocasia, los ñames podrían haber formado parte del vivero de las primeras prácticas agrícolas de Nueva Guinea[261].

La importancia de ñames y colocasia en el sureste asiático y el Pacífico la tuvieron mandioca, boniatos y patatas en algunas partes de la América tropical. De estas plantas, la mandioca —aunque, como veremos más adelante, desempeñó un cierto papel en los «intercambios ecológicos» globales de la historia moderna— ha encontrado menos aceptación fuera de su zona nativa, que comprende las tierras bajas tropicales de Suramérica y la región caribeña. Al igual que la colocasia, la mandioca es una planta grande con raíces comestibles que pueden llegar a ser enormes, por lo que su elevado rendimiento compensa parte de sus carencias nutricionales y saporíferas. Es resistente durante las sequías y crece muy bien en los ambientes húmedos. Al igual que sucede

con otras raíces, las langostas no la pueden devorar y consigue esquivar a la mayoría de depredadores tropicales. Se convirtió en el alimento preferido de los primeros cultivadores del bosque tropical en aquellas partes del Nuevo Mundo donde el maíz no se podía introducir con éxito, pero el triunfo del maíz contribuyó a limitar su zona de influencia.

De hecho, no parece que la mayoría de raíces y tubérculos puedan competir como alimentos básicos con los cereales favoritos en todo el mundo; la excepción es la patata, que ahora ocupa el cuarto lugar por peso consumido entre los alimentos del mundo, tras el trigo, el arroz y el maíz, pero que cuenta con una parte importante del mercado y con un magnífico historial como alimento de gran atractivo intercultural. Su ascenso a tal posición constituye sin duda una de las historias más extraordinarias del mundo: a un observador objetivo debe de parecerle increíble que la hubieran podido domesticar, por no mencionar sacarla de su entorno peculiar, en los altos Andes, donde creció silvestre por primera vez. Algunas variedades silvestres son carnívoras; todas son más o menos venenosas. La idea de seleccionarlas para que sirvan de alimento al hombre puede haber surgido por analogía con los boniatos, que se cultivaron antes casi con total seguridad. Tubérculos de boniato de un tipo muy similar a las modernas variedades cultivadas se comían en el centro de la zona costera de lo que es ahora Perú, en emplazamientos datados hacia el año 8000 a. C. Si fueron en verdad producidos por la agricultura, el boniato tendría que considerarse el primer alimento cultivado del Nuevo Mundo, quizás el primero de cualquier lugar[262]. Al igual que el maíz, el antepasado silvestre de la planta cultivada ha desaparecido. La patata comestible puede haberse desarrollado en el curso de la búsqueda de una planta que tuviera algunas de las ventajas del boniato, pero que resultara explotable a mayores altitudes. Los primeros experimentos conocidos se realizaron en el centro de Perú o por los alrededores del lago Ti-

ticaca, hace alrededor de siete mil años. Una vez probada con éxito, la patata equiparó a los habitantes de las zonas montañosas con los pueblos de los valles y las planicies.

Antes de su destrucción, acaecida hace más de mil años, se producían anualmente treinta mil toneladas de patatas en la ciudad imperial andina de Tiahuanaco. Cuando los españoles invadieron los Andes ya se conocían ciento cincuenta variedades cultivadas. La distribución relativa del maíz y de las patatas en aquella época reflejaba el funcionamiento de la ecología política de la zona. El maíz era un cereal sagrado, cultivado con diligencia e inusitada minuciosidad en los jardines sacerdotales, a altitudes donde nunca podría ser viable, donde la aridez era mortal y la escarcha destructora, a fin de poder obtener pequeñas cantidades destinadas a ritos religiosos. Los observadores europeos no percibieron nada similar en relación a la patata, que era el producto básico diario de la dieta universal. «La mitad de los indios», se decía, «no comían otra cosa[263]». Esta afirmación resulta creíble: dos rasgos peculiares proporcionaron a la patata el poder exclusivo para sustentar a la civilización andina: tolerancia a altitudes extremas, ya que algunas variedades pueden crecer a 3900 metros, y un valor nutritivo incomparable. La patata, si se come en cantidades suficientes, proporciona todos los nutrientes que precisa el cuerpo humano.

Sin embargo, como veremos cuando reseñemos las migraciones globales de la patata, este tubérculo ha sido despreciado en todas las fases de su evolución. En el siglo XVIII el conde Rumford se vio obligado a disfrazar las patatas para conseguir que los internos de un asilo de beneficencia las aceptaran, mientras que Parmentier tuvo que engañar a los campesinos para que las cultivaran, fingiendo que su cultivo era un secreto de estado. Una de las razones de esta resistencia, que también contribuiría a explicar por qué la colocasia y la mandioca no tuvieron aceptación a nivel mundial, puede deberse al hecho de que tanto la colocasia

como la mandioca y la patata tienen la misma propiedad misteriosa: sin procesar son venenosas, o, al menos, lo son las variedades silvestres de patata, e incluso las variedades cultivadas de colocasia y mandioca contienen cristales tóxicos que solo se pueden eliminar mediante técnicas cuidadosas. Por ejemplo, para eliminar el ácido prúsico que contiene la mandioca, esta raíz se tiene que pelar, rallar, exprimir, colar y a continuación hervir su pulpa o tostar su harina. «Su jugo», relató un observador francés de las costumbres norteamericanas a principios del siglo XVIII, «tan peligroso, tan mortal, se convierte, después de hervirlo bien, en un líquido dulce y meloso, muy bueno para beber[264]». El descubrimiento de que podía valer la pena cultivar estas plantas, tóxicas por naturaleza, y transformarlas en alimentos, constituye otro de los milagros de la agronomía «primitiva», así como otro de los misterios por resolver de la temprana historia de la agricultura.

5. Comida y rango.

Desigualdad social y el auge de la alta cocina

¿Dónde está la sala de banquetes, centro de to das las fiestas?

¿Qué fue de tanta algazara?

Y el destello de la copa, los invitados relucientes?

¿Qué fue del esplendor del príncipe?

The Wanderer, 93-95

Estoy sentado a la mesa como un gran señor,
y al acabar, les tiro un mendrugo a los pobres;
no solo me complace la buena vida,
sino también ser generoso de vez en cuando:
me gusta tener dinero, ¡qué se le va a hacer!

Arthur Hugh Clough, *Spectator Ab Extra*

El éxito del exceso

La comida se convirtió en diferenciador social —indicativo de clase y rango— en el momento remoto y no documentado en que algunos empezaron a disponer de más recursos alimenticios que otros. Sucedió pronto. Nunca hubo una edad de oro de la igualdad en la historia de la humanidad: la desigualdad está implícita en la evolución por selección natural. Allí donde sobreviven restos de homínidos en cantidades suficientes y en estados de conservación lo bastante buenos como para poder extraer conclusiones, es posible detectar diferencias en los niveles de nutrición entre miembros de lo que parecen ser las mismas comunidades. Los entierros paleolíticos muestran, en muchos casos, correlaciones entre niveles de nutrición y signos de honor. La comida desempeñó un papel diferenciador en los más antiguos sistemas de clases humanas que se conocen.

En aquella fase, por lo que sabemos, importaba más la cantidad que los platos seleccionados o la forma en que se preparaban. No cabe duda de que cocinar aumentó el prejuicio a favor de las grandes comidas: un efecto insidioso o, como mínimo, equívoco de la cocina es que convierte el acto de comer en algo placentero; puede conducir a la glotonería y es una puerta abierta a la obesidad, y, por consiguiente, una fuente de desigualdad social. Indudablemente, con el tiempo fueron surgiendo diferencias en la forma de preparar y servir la comida. Estas diferencias, siempre que coincidieran con gradaciones de rango, no fueron la causa de la desigualdad sino su resultado, mientras que las diferencias en la cantidad de comida disponible para personas de distinta

condición fueron ostensibles desde los inicios de la desigualdad y pueden contarse, si no entre sus causas, al menos entre sus características definitorias.

Es imposible hablar con certeza, dado el estado imperfecto de la mayoría de pruebas tempranas, pero las cocinas socialmente diferenciadoras surgieron con toda probabilidad en una etapa relativamente tardía de la historia y, hasta una fecha sorprendentemente reciente, solo se podían encontrar en algunas partes del mundo. La cantidad importaba más que la calidad. El apetito desmesurado suele ser una señal de prestigio en casi todas las sociedades, en parte como muestra de bravura y en parte, quizá, como un lujo al que solo pueden acceder los ricos. Excepto allí donde es frecuente, como en el mundo occidental moderno, la gordura resulta admirable y la corpulencia es sinónimo de grandeza. La glotonería podrá ser un pecado, pero no un crimen: por el contrario, puede ser socialmente funcional, hasta cierto punto. Los grandes apetitos estimulan la producción y generan excedentes, restos con los que pueden alimentarse los que comen menos. Por consiguiente, en circunstancias normales, mientras el suministro de comida no se vea amenazado, comer mucho constituye un acto de heroísmo y de justicia, similar de hecho a otros actos parecidos, como rechazar al enemigo o ganarse el favor de los dioses: es normal encontrar al mismo tipo de individuo involucrado en las tres tareas. En la Antigüedad se reseñaban las grandes hazañas digestivas, al igual que los recuentos que hacían los héroes de las víctimas de las batallas, las odiseas de los trotamundos o las leyes de los tiranos. Cada día, Maximino el Tracio bebía un ánfora de vino y comía entre veinte y treinta kilos de carne. Clodio Albino era célebre porque podía comerse de una sentada quinientos higos, un cesto de melocotones, diez melones, nueve kilos de uvas, cien currucas mirlonas y cuatrocientas ostras[265]. A Guido de Espoleto le negaron el trono de Francia porque comía con frugalidad. Carlomagno no conseguía moderar su apetito y

rechazó el consejo de su médico para mitigar sus problemas digestivos, consistente en comer alimentos hervidos en lugar de asados; esto constituía el equivalente gastronómico a la negativa de Roland de pedir refuerzos en batalla: la temeridad santificada por el riesgo[266]. Acceder a las indicaciones del médico habría sido un acto de automenoscabo.

La comida abundante forma parte del imaginario de todos los paraísos terrenales, y también de algunos celestiales, como la recompensa de los mártires musulmanes o las salas de banquetes del Valhalla vikingo. Las grandes comidas caracterizaban la buena vida en la tierra de las Sirenas, según un fragmento de Epicarmo:

> «—Por la mañana, justo al amanecer, solíamos asar anchoas pequeñas y gruesas a la parrilla, un poco de carne de cerdo y pulpo, y lo acompañábamos todo con un poco de vino dulce.
>
> —¡Oh, pobres!
>
> —Apenas un bocado, ¿sabéis?
>
> —¡Qué lástima!
>
> —A continuación solo comíamos un salmonete grueso, un par de bonitos partidos por la mitad acompañados de sendas palomas torcaces y un pez escorpión[267]».

El consumo ostentoso genera prestigio, en parte sencillamente porque es ostentoso, pero también porque resulta útil. La mesa del hombre rico forma parte de la maquinaria de distribución de la riqueza. Su demanda atrae el suministro y con sus sobras se alimentan los pobres. Compartir los alimentos constituye una forma fundamental de intercambio de presentes y establece vínculos en la sociedad; las cadenas de distribución de alimentos son ataduras sociales: crean relaciones de dependencia, sofocan revo-

luciones y mantienen a las distintas clases de clientes en el lugar que les corresponde. Al parecer, cuando se convirtió en señora del palacio de Blenheim, Consuelo Vanderbilt reformó el método empleado hasta entonces para distribuir las sobras entre los vecinos pobres de la propiedad: los restos de carne se siguieron echando en bidones que se transportaban hasta los beneficiarios, pero Consuelo era lo suficientemente exigente como para insistir en que, por primera vez en la historia de la mansión, se separaran los distintos platos: la carne del pescado, los alimentos dulces de los salados, etcétera[268]. La generosidad de Consuelo procede de una larga tradición de *noblesse oblige*, esparcida con las migas de la mesa del rico, asociada a los fantasmas de invitados procedentes de carreteras y caminos.

Esta tradición se remonta a los almacenes redistributivos de los palacios controlados por las elites de las primeras sociedades agrarias: el laberinto de Knossos no tenía minotauros, pero estaba lleno de jarras de aceite y graneros. Egipto era una máquina de producir alimentos, y la economía faraónica estaba dedicada al culto de la abundancia de lo cotidiano: no de la abundancia individual, dado que la mayoría de la gente se alimentaba de pan y cerveza en cantidades que sobrepasaban en muy poco el nivel de subsistencia[269], sino de excedentes cosechados y almacenados para que el estado y los sacerdotes pudieran disponer de ellos en tiempos difíciles. En un entorno de aridez abrasadora, periódicamente afectado por inundaciones indiscriminadas, para desafiar a la naturaleza no solo era preciso cambiar el paisaje y perforar el cielo con pirámides: por encima de todo, convenía hacer acopio de reservas para prevenir catástrofes y volver indestructible a la humanidad, incluso ante las fuerzas invisibles que controlaban las inundaciones. El templo construido para albergar el cuerpo de Ramsés II albergaba almacenes lo suficientemente grandes como para alimentar a veinte mil personas durante un año. Los rendimientos tributarios, pintados con orgullo en las paredes de

la tumba de un visir, constituyen un menú ilustrado de cómo alimentar a un imperio: sacos de cebada, montones de pasteles y frutos secos, cientos de cabezas de ganado. Al parecer, el estado no almacenaba alimentos debido a las permanentes necesidades de redistribución —el mercado se encargaba de eso— sino para aliviar la hambruna. Cuando finalizó «el año de inanición», según una antigua tradición recogida en un texto posterior, de finales del siglo II a. C., «la gente ya no volvió a coger comida de sus graneros[270]».

En un principio, los banquetes reales de Mesopotamia servían para distribuir alimentos de acuerdo a una jerarquía de privilegios determinada por los reyes. Como sucediera con tantas otras cuestiones en el mundo asirio, dichos banquetes llegaron a alcanzar proporciones desmesuradas cuando un sistema imperial reemplazó a las ciudades-estado. Al finalizar la construcción del palacio de Kal-hu, Ashurnishabal (883-859 a. C.) recibió a 69 574 invitados en un banquete que duró diez días y en el que se sirvieron 1000 bueyes rollizos, 14 000 ovejas, 1000 corderos, cientos de ciervos, 20 000 palomas, 10 000 peces, 10 000 ratas del desierto y 10 000 huevos[271]. En el *Edda*, los héroes Loki y Logi compitieron para saber quién comía más: ganó el último, tras comerse «toda la carne, los huesos y el mismo plato[272]». Este triunfo de la ingesta heroica no se consideraba egoísta. En un ejemplo más equívoco, los banquetes de Nerón, según sus enemigos, duraban desde el mediodía hasta la medianoche. Ciertas normas redactadas en la India hace dos mil años especificaban que todo el mundo podía comer arroz, legumbres, sal, mantequilla y mantequilla clarificada; pero los sirvientes solo podían recibir un sexto de la cantidad de arroz asignada a un noble, y solo la mitad de su ración de mantequilla clarificada. También se establecían ciertas diferenciaciones por razones de calidad: los trabajadores, que necesitaban alimentarse bien, recibían las cascarillas del arroz, y los esclavos los granos rotos[273]. Aunque los

excluidos pueden manifestar resentimiento, los festines de los dirigentes forjan alianzas políticas y permiten la creación de afinidades, séquitos, redes de influencia y cortes reales. Los salones de banquetes «señoriales» del mundo occidental medieval estaban concebidos para celebrar comidas en las que se juraba lealtad a un señor, cuya magnanimidad se cocinaba y se servía en cantidades impresionantes. Durante la unción de un arzobispo de York, celebrada en 1466, la factura incluía 300 cuartillos de trigo, 300 toneles de cerveza, 1000 de vino, 104 bueyes, 6 toros bravos, 1000 ovejas, 304 terneras, 304 lechones, 400 cisnes, 2000 gansos, 1000 capones, 2000 cerdos, 400 chorlitos, 100 docenas de codornices, 200 docenas de andarríos hembra, 104 pavos reales, 4000 ánades reales y cercetas, 204 grullas, 204 cabritos, 2000 pollos, 4000 palomas, 4000 cangrejos de río, 204 avetoros comunes, 400 garzas reales, 200 faisanes, 5000 perdices, 400 becadas, 100 zarapitos, 1000 garcetas, más de 500 ciervos, 4000 pasteles fríos de venado, 2000 platos de natillas calientes, 608 lucios y bramas, 12 marsopas y focas y cantidades no especificadas de especias, delicias azucaradas, obleas y pasteles[274].

Resulta sorprendente comprobar cómo la enorme cantidad de comida servida —y a veces consumida— continúa siendo un indicador de posición social. La reverencia por el exceso todavía está muy generalizada fuera de Occidente. A los isleños modernos de Trobriand les entusiasma la perspectiva de celebrar un banquete tan grande que, en sus propias palabras, «comeremos hasta vomitar». Un dicho surafricano reza así: «Comeremos hasta que no podamos tenernos en pie». La estética de la obesidad es muy preciada. Entre los banyankole de África oriental una muchacha se prepara para el matrimonio hacia los ocho años quedándose en casa y bebiendo leche durante un año, hasta que su corpulencia la obliga a arrastrar los pies al andar[275]. Los hábitos propios de una sobrealimentación atávica se repiten en individuos de elevada posición, incluso en sociedades que cuentan con

muchas otras formas de honrar el rango, y en ocasiones en las que los comensales en cuestión no pueden haber tenido dudas acerca de sus derechos. Esto resulta particularmente sorprendente en la historia de la Europa de principios de la Edad Moderna, donde los modales en la mesa se estaban convirtiendo en un culto y los excesos egoístas al comer empezaban a considerarse repulsivos. Montaigne se reprochaba su gula excesiva, que le hacía morderse los dedos y la lengua y ni le permitía hablar en la mesa. Luis XIV se indispuso de tanto comer en su banquete de bodas. El doctor Johnson comía con tal concentración que le entraban sudores y se le marcaban las venas de la frente[276]. Brillat-Savarin, pese a prestar tanta atención a la calidad de los alimentos, admiraba los apetitos pantagruélicos. Escribió con veneración sobrecogida acerca del sacerdote de Bregnier, quien, sin prisas ni aspavientos, comía sopa, ternera hervida, una pierna de carnero *à la royale* «hasta el marfil, un capón hasta los huesos», y la «copiosa ensalada (…) hasta dejar limpio el plato» antes de acabar la comida con un cuarto de un gran queso blanco, regado con una botella de vino y una jarra de agua[277]. Este gastrónomo justificaba su glotonería alegando que mostraba «obediencia implícita a los mandamientos del Creador, quien, cuando nos ordenó comer para vivir, nos dio el aliciente del apetito, el incentivo del sabor, y la recompensa del placer[278]». Los menús representativos de Brillat-Savarin para grupos con diferentes ingresos fueron calibrados de acuerdo a la cantidad, además del refinamiento de la presentación, y concluyen con una comida para ricos: un ave de corral de tres kilos, rellena con trufas del Perigord hasta adoptar una forma esférica; un enorme paté de *foie-gras* de Estrasburgo en forma de baluarte, una gran carpa del Rin *à la Chambard*, muy adornada y aderezada, codornices trufadas *à la moelle*, servidas sobre una tostada untada con mantequilla al aroma de albahaca, un lucio mechado y relleno asado al horno con una salsa cremosa de cangrejo de río *secundum artem*, un faisán asado bien manido,

mechado *en troupet*, servido sobre una tostada *à la Sainte Alliance*; cien espárragos trigueros muy finos, con salsa de carne; dos docenas de escribanos hortelanos *à la provençal*.

A. J. Liebling, redactor deportivo y corresponsal en París de *The New Yorker*, describió la apoteosis de esta tradición en numerosos artículos. Su modelo era Yves Mirande, empresario teatral y último representante de la «edad heroica» de la comida antes de la primera guerra mundial, quien

> «deslumbraba a sus subalternos, franceses y americanos, dando buena cuenta de un almuerzo a base de jamón de Bayona crudo e higos frescos, empanada caliente de salchicha, filetes de lucio con salsa Nantua muy cremosa, una pierna de cordero mechada con anchoas, alcachofas sobre un pedestal de *foie-gras* y cuatro o cinco tipos de queso, con una buena botella de Burdeos y otra de champaña, después de las cuales pedía el Armag-nac y le recordaba a Madame que tuviera listas para la cena las alondras y los escribanos hortelanos que le había prometido, con unas cuantas langostas y un rodaballo y, por supuesto, un buen civet hecho con el *marcassin*, o jabalí joven, que el amante de la protagonista de su producción actual le había enviado desde su finca de la Sologne. "Y ahora que lo pienso", le oí comentar en cierta ocasión, "hace días que no comemos becada, o trufas asadas entre las cenizas"[279]».

Durante el siglo XIX y principios del XX una mesa repleta de comida denotaba prestigio social en Occidente, cuando las crecientes oportunidades de diversidad gastronómica solían multiplicar el número de platos. Sin embargo, puede detectarse una actitud equívoca en el tono satírico de algunas descripciones. El

régimen doméstico del archidiácono Grantly, personaje de Trollop, era una muestra tanto de su riqueza como de su sofisticación.

> «Los tenedores de plata eran tan pesados que costaba cogerlos, y solo las personas más robustas podían levantar el cestillo para el pan. El té que allí se consumía era de la mejor calidad, no existían café más negro ni nata más espesa; había tostadas con o sin mantequilla, bollos y panecillos; pan caliente y frío, blanco y moreno, casero y de panadería, de trigo y de avena, y si hay otros tipos de pan, también los tenían; había huevos sobre servilletas y trocitos crujientes de panceta bajo tapas de plata; también había pescaditos en una cajita, y riñones con salsa picante chisporroteando en una bandeja de agua caliente que, por cierto, estaba colocada muy cerca del plato del honorable archidiácono. Además de todo esto, sobre una servilleta blanca como la nieve, extendida sobre el aparador, habían colocado un jamón y un lomo, ambos de gran tamaño; el último ya se había servido para cenar la noche anterior. Así eran las comidas normales en Plumstead Episcopi. Y pese a todo, la rectoría nunca me pareció una casa agradable. Parecían haber olvidado que no solo de pan vive el hombre[280]».

Los excesos de las clases altas eran cada vez más cómicos. Este diálogo de *Lady Frederick*, novela de Somerset Maugham, pertenece a una tradición narrativa en la que la comida se vuelve más divertida a medida que aumenta la lista de platos.

> FOULDES: Thompson, ¿he comido algo para cenar?

THOMPSON [IMPASIBLE]: Sopa, señor.

FOULDES: Recuerdo haberla mirado.

THOMPSON: Pescado, señor.

FOULDES: Jugueteé con un lenguado frito.

THOMPSON: Volován Rossini, señor.

FOULDES: No me ha causado la más mínima impresión.

THOMPSON: Tournedós *à la Splendide*.

FOULDES: Estaban muy duros, Thompson. Debe presentar una queja donde corresponda.

THOMPSON: Faisán asado, señor.

FOULDES: Sí, sí, ahora que lo menciona, sí que recuerdo el faisán.

THOMPSON: Melocotones Melba, señor.

FOULDES: Estaban demasiado fríos, Thompson. Era evidente que estaban demasiado fríos.

LADY MERESTON: Mi querido Paradine, creo que usted ha cenado singularmente bien.

FOULDES: He llegado a una edad en la que el amor, la ambición y la riqueza parecen insignificantes comparados con un bistec bien asado a la parrilla. Esto es todo, Thompson.

Actualmente, el culto a la abundancia prevalece en Estados Unidos, donde prospera debido a un exceso de riqueza: un ejemplo de derroche y opulencia en una cultura que siempre está pugnando por escapar de un pasado dominado por la doctrina puritana del ahorro. Puede que comenzara en épocas coloniales. Ya estaba muy establecido a mediados del siglo XIX, cuando «cada día, en cada comida, vemos a personas que piden tres o cuatro veces más de lo que (…) pueden comer, y tras toquetear y estro-

pear un plato tras otro, se dejan casi toda la comida». Un hotel de Nueva York incluyó 145 platos en su carta para la cena en 1867. La carta más larga en la historia de la restauración debe ser sin duda la del restaurante del aeropuerto de Newark, New Jersey, que cada día incluía más de 50 aperitivos, 40 sopas, 300 bocadillos, 200 ensaladas, 400 platos principales, 80 verduras diferentes y 200 postres. No era raro encontrar más de 100 opciones para cenar y 75 para el desayuno. Pero cometer excesos gastronómicos era demasiado fácil y barato, y la austeridad, como cualquier extravagancia, empezaba a convertirse por aquel entonces en el credo de los árbitros del buen gusto. Sarah Hale aconsejaba a las anfitrionas de la posguerra «servir la comida suficiente, y no caer en la costumbre de comer demasiado[281]». La abundancia de Estados Unidos está muy bien representada por los legendarios hábitos gastronómicos de Duke Ellington, el mago del jazz. Puede que fuera, dejando a un lado a los personajes literarios, el último comensal heroico del mundo. Le gustaba «comer hasta reventar».

> «En Taunton, Massachussets, se puede encontrar el mejor estofado de pollo de Estados Unidos. Si quiero *chow mein* con sangre de paloma voy a Johnny Cann's Cathay House en San Francisco. Compro los pasteles de cangrejo en Bolton's, que también está en San Francisco. Conozco un sitio en Chicago donde se pueden conseguir las mejores costillas a la barbacoa al oeste de Cleveland, y las mejores gambas a la criolla fuera de Nueva Orleans. En Memphis también hay un sitio maravilloso para comer costillas a la barbacoa. Compro el salmón rosado en Portland, Oregón. En Toronto como pato a la naranja, y el mejor pollo frito del mundo se come en Louisville, Kentucky. Pido media docena de pollos y una jarra

de dos litros llena de ensalada de patata para poder dar comida a las gaviotas que siempre vienen a pedirme algo. Hay un sitio en Chicago, el Hotel Southway, que tiene los mejores bollos de canela y el mejor solomillo del mundo. Y también está Ivy Anderson's Chicken Shak en Los Angeles, donde venden bollos calientes con miel y tortillas muy buenas con hígado de pollo. En Nueva Orleans se puede encontrar sopa de quingombó y mariscos. Me gusta tanto que siempre me llevo un recipiente lleno al marcharme. En Nueva York pido que me traigan un par de veces a la semana chuletas de cordero a la brasa del Restaurante Turf, en la calle cuarenta y nueve. Prefiero comérmelas en el camerino, donde tengo mucho sitio y puedo soltarme la melena. En Harrison's, de Washington, sirven cangrejo con salsa picante y jamón de Virginia. Está buenísimo».

Concedía el lugar de honor a las *crêpes* Suzette y a la sopa de pulpo que solía comer en París, al cordero de Londres, al *smorgasbord* de Suecia y a un carrito con entremeses en La Haya: «ochenta y cinco tipos distintos, y se tarda bastante en comer un poco de cada». Pero, al igual que Daniel Hiñes, Duke se mantuvo fiel a las excelencias y los excesos de su patria.

«Hay un sito en la calle cuarenta y nueve oeste de Nueva York que tiene unos platos al curry y un *chutney* estupendos. En el viejo Orchard Beach, de Maine, me gané la reputación de comer más perritos calientes que ningún otro hombre en Estados Unidos. Una tal señora Wagner hace allí unos bollos tostados que son los mejores de su tipo en Estados Unidos. Abre un bollo tostado, le pone un trozo de cebolla, luego una hamburguesa, luego un tomate, luego

queso fundido, luego otra hamburguesa, otro trozo de cebolla, más queso, más tomate, y luego coloca la parte de arriba del panecillo. Sus perritos calientes llevan dos salchichas en cada bollo. Una noche me comí treinta y dos. También guisa unas alubias con salsa de tomate que están buenísimas. Cuando como en el restaurante de la señora Wagner, empiezo con jamón y huevos para aperitivo, luego las alubias guisadas, pollo frito, bistec —sus bistecs tienen cinco centímetros de grosor— y después un postre a base de compota de manzana y natillas, mezclado con nata campestre, amarilla y cremosa. Me gusta la ternera lechal con un huevo (…) En Durbin-Park's, de Boston, sirven un rosbif muy bueno. Como el mejor jamón al horno, con col y pan de maíz, en un pequeño restaurante que está cerca de Biloxi. En St. Petersburg, Florida, sirven el mejor pescado frito. No es más que un pequeño chiringuito, pero no cabe duda de que saben freír pescado; cada vez que voy acabo comiendo hasta reventar[282]».

Del mismo modo que muchos individuos, durante la mayor parte de la historia, adquirían prestigio en proporción a los alimentos que consumían, la América moderna debe parte de su renombre mundial a su imagen de tierra de abundancia.

El auge de la gastronomía

Las grandes cantidades constituyen un importante rasgo histórico de los hábitos gastronómicos de la elite: comer por gula o como despilfarro son formas comunes de exhibición aristocrática; la ingesta heroica constituye una conducta modélica. Sin embargo, la cantidad por sí sola no era el único criterio de una dieta prestigiosa. El sabor tiene un efecto tan ennoblecedor como el despilfarro. La selección en pos de la calidad también parece estar programada en la evolución. Comparada con la de otros primates de tamaño similar, la dieta humana tiene un elevado valor nutritivo por unidad de peso[283]. La diversidad, además de la calidad, tipifica las dietas prestigiosas y puede ser también un antojo tolerado por la evolución, el ideal de una especie omnívora. Como dijo el incomparable Jeffrey Steingarten, periodista especializado en gastronomía, «Los leones se morirán de hambre en un bufé de ensaladas, al igual que las vacas en un restaurante especializado en bistecs, pero no nosotros[284]». La diversidad alimentaria depende de la distancia: adquiere proporciones impresionantes cuando los productos de climas y nichos ecológicos diferentes se juntan en la misma mesa. Durante la mayor parte de la historia, el comercio de larga distancia ha sido una aventura a pequeña escala, peligrosa y cara; asimismo, la diversidad alimentaria ha constituido un privilegio de los ricos o una recompensa a la posición social.

Paradójicamente, la cantidad, en algunas culturas, no basta. Tiene que combinarse con otras formas de despilfarro, como sucede en el *potlatch*, fiesta de las tribus indígenas del noroeste de Estados Unidos, donde la comida que sobra del festín se echa al mar como gesto de consumo ostentoso; o en los banquetes que estaban de moda en la Roma renacentista, en los que se echaban vasijas de oro con fingida ostentación al Tíber (donde redes ocultas garantizaban su recuperación posterior); o en las comidas que Lady Mary Wortley Montagu comía en el harén del Topkapi Saray, donde se servían cincuenta platos de carne, uno tras otro.

Las mesas estaban cubiertas con manteles de muselina, con la que también estaban confeccionadas las servilletas; los cuchillos eran de oro y tenían diamantes incrustados en el mango. Por otra parte, se puede lograr el mismo efecto, sin tanto dispendio, mediante la variedad y el refinamiento.

La apoteosis de la cocina prestigiosa es, quizás, el *kaiseki ryori*, un plato refinado de la tradición imperial japonesa, en el que minúsculas rodajas, dados, brotes y capullos —un solo huevo pequeño, tres judías, «una viruta de zanahoria, una nuez frita de ginkgo»— se convierten en platos individuales, seleccionados y presentados para proporcionar placer estético tanto a la vista como al paladar, concebidos para atraer a la mente más que al estómago: «catorce platos de fantasía extravagante», tal y como apunta el distinguido crítico culinario estadounidense M. F. K. Fischer. El efecto de una comida de estas características puede ser tan sensual como el de una comilona vulgar, aunque más sutil. Un gran chef como Shizuo Tsuji, conocido por la escuela de cocina que dirige actualmente en Osaka, puede seleccionar el pescado que se servirá en la mesa para que tenga una textura «como la juventud de una muchacha en flor». A falta de un plato «apropiadamente artístico», recomienda utilizar un trozo de madera aromática o «una piedra plana, con unas cuantas hojas a un lado[285]». Las hojas simbolizarán, obviamente, la estación, como la atmósfera de un haiku.

La delicadeza gustativa y la mesura, la restricción del apetito y el refinamiento en la comida, han sido indicadores de posición social en Japón al menos desde finales del siglo XX, cuando Sei Shonagon, el famoso cronista, fingía sentir repugnancia por la forma en que los trabajadores engullían el arroz. Los platos que más le agradaban eran huevos de pato —la única comida que menciona repetidamente— y «virutas de hielo con sabor de sirope de liana servidas en un cuenco de plata[286]». Así pues, la estética del *kaiseki ryori* se remonta al periodo heiano. Obviamente,

la austeridad en la alimentación es más notoria cuando no se respeta, como en el caso de un monje ficticio del siglo XIII, merecedor de un pasaje en *Los cuentos de Canterbury*, que enumeraba con fingido desdén los platos que cabía esperar que le sirviera su patrona «hasta que mi breve existencia llegue a su fin»: peras aromáticas, ramas de nueces y bellotas, mariscos dulces, pasteles de arroz y pasta de arroz, nabos escogidos, «esos espléndidos melones secos de más abajo de Komatsu», piñones, gambas secas y mandarinas. «No obstante, si no puede proporcionarme todo esto, déme cosas sencillas, como alubias secas[287]».

La selección actual de platos *kaiseki* —cuyo ingrediente principal está a menudo disfrazado y a veces se elabora con tofu o pasta de alubias rojas para semejar otra cosa— parece remontarse solo al periodo de influencia zen en los estilos de vida aristocráticos, desde el siglo XIV hasta el XVIII. A partir de entonces, casi todos los visitantes atestiguaron que la frugalidad se había adoptado auténticamente como una virtud, incluso por parte de los comensales que podían permitirse comidas copiosas. «Los ricos, así como los pobres», observó un cautivo ruso que hizo extensas observaciones sobre los hábitos alimentarios durante los primeros años del siglo XIX, «gastan muy poco tanto en comer como en beber[288]». El enviado de la reina Victoria, sir Rutherford Alcock, creyó que la abundancia extraordinaria de animales de caza vivos se debía a la abstinencia de la aristocracia. «Pensad en eso, epicuros», dijo mofándose de sus compatriotas europeos.

> «y en lugar de una partida de caza o una jornada de pesca en Noruega, con sus campos trillados y sus fiordos, venid a Japón a pescar salmones y a cazar ciervos, jabalíes y osos y, si queréis, cazad también faisanes, becacinas, cercetas y aves salvajes sin restricciones. Está bastante lejos —a unos sesenta días— pero pensad en la caza y en la novedad, por no men-

cionar la oportunidad de que os trinchen los samurais portadores de dos espadas que persiguen a *su* presa[289]».

A los visitantes que llegaran con estas intenciones podía engañarles la generosa hospitalidad nipona. En 1921, un turista estadounidense falto de tacto tuvo la impresión de que, en cuanto a cantidad, una comida japonesa era «sencillamente extraordinaria». Tras haber comido verduras en vinagre, sopa de galápago con huevos de codorniz y cebollas, pescado al horno con pasta de erizo de mar, *sushimi*, gambas y anguilas fritas, pastelillos de pato, pescado y verduras al vapor y pato asado, se sorprendió cuando le ofrecieron una «segunda ración» de verduras, consomé de pescado, anguilas a la parrilla con arroz, y fruta. «Me han dicho», concluyó, «que los japoneses sufren con frecuencia de indigestión. (…) El culi que trabaja duro es el único hombre en Japón de quien cabría esperar que pudiera digerir una elaborada comida japonesa, y él, por supuesto, nunca la come». El visitante hizo tal observación en el lugar en que le sirvieron este banquete inusitadamente abundante: un club para extranjeros[290].

Hoy, un mito de la edad de oro, cuando todos los japoneses encontraban placer estético y ascético en la comida, justifica la consternación de muchos ante la invasión de una forma de comer carente de elegancia. M. F. K. Fisher se imagina a «un mozo o un vendedor ambulante en los tranvías» en un puesto callejero, desconocedor del simbolismo que encierra «la maraña de *udon* en su caldo, el vapor en forma de nube que se eleva» al cielo, mientras se mete los fideos boca y sorbe la sopa antes de volver deprisa al trabajo: esto parece guardar una relación directa con la repugnancia de Sei Shonagon ante la forma «realmente extraña» en que las clases bajas engullían el arroz y «se sumergían» en los boles de sopa; pero la tradición del *kaiseki ryori* carecería de sentido sin un opuesto. En realidad, es muy probable que hoy siga más

vigente que nunca, porque los burgueses ricos que la están reviviendo animan a los restauradores a revivir su espíritu[291].

Al igual que sucede con el *kaiseki ryori*, las cocinas refinadas más antiguas de que se tiene constancia concedían una gran importancia a una esmerada preparación. Algunas recetas mesopotámicas que han sobrevivido hasta la actualidad aconsejan dorar la carne o las aves antes de hervirlas en agua espesada con sangre, condimentarlas con ajo, cebolla, puerros y nabos y luego añadirles queso o mantequilla; también recomiendan estofar con grasa y agua[292]. No ha sobrevivido ningún vestigio directo procedente del antiguo Egipto, pero los tratados médicos a veces se hacen eco de algunas recetas refinadas, como paloma picada cocinada con hígado, hinojo, endibia y lirio, recomendada por un médico de Krokodilopolis porque se creía que su caldo era bueno para el dolor de estómago[293]. Un poeta chino del siglo II o III a. C. mencionaba con evidente añoranza los platos elaborados para celebrar el fin de la cosecha y tentar a las almas de los muertos para que vuelvan a la tierra: «El astuto cocinero trincha palomas, garzas reales amarillas y grullas negras y les añade hierbas aderezadas con pimienta para hacer pasteles de mijo». Prepara estofado de tejón, tortuga fresca, pollo dulce cocinado con queso, lechones en escabeche y carne de cachorros recién nacidos flotando en salsa de hígado, con ensalada de rábanos y especias indias, grajilla asada, ánade silbón al vapor, codorniz a la parrilla, perca hervida y caldo de gorrión «preservando el sabor característico de cada alimento[294]». Dado que los festines en honor a los muertos debían hacerse con alimentos que estuvieran en perfecto estado, una preparación elaborada, en opinión del escritor, no dañaba a los ingredientes e, incluso, puede que aumentara su pureza. Entre finales del siglo II y principios del siglo III d. C., Ateneo de Naucratis combinó todos los elementos de la alta cocina emergente en su retrato de la comida más lujosa que pudo imaginar: cantidades copiosas, platos inconfundibles, servicio exquisito,

selección impresionante y cocina imaginativa. En la sala de banquetes que imaginó, sobre mesas lustrosas, bajo lámparas colgantes «que brillaban sobre las coronas festivas», se servía «congrio relleno» en un plato refulgente «que deleitaría a un dios», con barras de pan de cortezas blancas como la nieve. Plato tras plato, se fueron sucediendo raya marinada, tiburón, raya venenosa y calamar y pólipos de color sepia con blandos tentáculos; a continuación, un pescado «tan grande como la misma mesa, exhalando espirales de vapor»; después, calamar empanado y gambas tostadas. «El centro del banquete» era un postre, servido hacia la mitad de la comida: pasteles «con pétalos de flores», dulces especiados y hojaldres. Luego sirvieron atún, cortado «de la parte más carnosa de la ventrecha». Los platos aparecían con tal rapidez que «yo casi me perdí las tripas calientes», manifestó el poeta cuyo relato del banquete cita Ateneo. Un cerdo criado en casa proporcionó mondongo, espalda y cadera, servidos con bolas de masa calientes; luego llegó la cabeza de un cabrito alimentado con leche —hervida entera— y más exquisiteces a base de carne de cerdo: despojos hervidos, costillas blancas como la leche, morros, cabezas, pies y un lomo especiado con tapsia, una guarnición africana poco común; a continuación, cordero asado «y el bocado más tierno, a base de entrañas poco hechas» de corderos y cabritos, «como les gusta a los dioses»; por fin, estofado de liebre, gallitos, perdices y palomas torcaces, antes de servir un postre a base de miel amarilla, crema de leche y queso[295].

En algunas culturas, los remilgos compiten con el exceso en el ámbito de los valores y obligaciones nobles. Algunas elites —o, a veces, facciones enfrentadas de elites muy consumistas— han intentado desafiar el ideal de la ingesta heroica con un espíritu más sutil, abogando por un enfoque alternativo, que condena el descontrol como bárbaro y exalta la nobleza de la austeridad y la simplicidad. Las costumbres gastronómicas confucianas representan un ideal caballeresco. Según los dichos atribuidos al sabio,

los alimentos frescos, bien presentados y cocinados con manos expertas no representan una amenaza para la austeridad. Por el contrario, sería propio de bestias poner en peligro alguno de estos criterios. Pero la carne debería comerse con moderación, de modo que su olor no pueda detectarse en el aliento; los condimentos fuertes, como el jengibre, deberían añadirse con prudencia; y el vino no tiene que beberse de forma indecorosa[296]. Mencio denunció los excesos que cometen los ricos en presencia de los más necesitados. Recomendó «la reducción de los deseos del corazón» como el mejor camino a la auténtica felicidad. La falta de apetito es una señal de iluminación búdica. Según el Corán, «La mayor parte de los placeres celestiales y terrenales consiste en consumir platos y bebidas apetecibles», pero en las cocinas cortesanas árabes, la simplicidad del desierto se opone al lujo de la ciudad con una tensión cada vez más creativa[297]. Se supone que los brahmanes fingen indiferencia hacia la comida, como el profesor Godbole en *Pasaje a la India*, que se tropezaba con los distintos platos «como por accidente». Pitágoras imponía abstinencia. La moderación era una virtud estoica. Según Epicteto, el acto de comer, como el de copular, «debería hacerse de pasada». En los círculos de Cristo, cinco hogazas de cebada y dos peces pequeños constituían un festín. Pocos, por no decir ninguno, de estos sabios parecen haber tenido demasiado impacto inmediato en los hábitos alimentarios de las clases altas, pero la abstinencia se fue estableciendo gradualmente como señal de refinamiento en todas las sociedades a las que llegó su influencia.

Todo ello fomentó, en parte, otra paradoja característica de la historia de los alimentos más prestigiosos: el derecho a la prodigalidad se convierte en señal de auténtica aristocracia solo cuando se renuncia a él de forma voluntaria. El auténtico líder comparte las penalidades de su pueblo. Se suponía que César Augusto era un arquetipo de frugalidad. Sus sucesores demostraron su inferioridad en relación a la cantidad en que excedían sus dietas.

Él «prefería la comida de la gente corriente»: pan basto, queso prensado a mano, higos de la segunda cosecha. Comía mientras montaba a caballo en lugar de seguir horarios que le hicieran perder el tiempo. Afirmaba ayunar «de forma más rigurosa que un judío en el Sabbat» y se dice que consumía pepinos y manzanas agrias como digestivo en lugar de vino. Genghis Khan nunca permitió que las culturas de sus conquistas le apartaran de la «dura vida del norte». El «Bonny Prince Charlie» era muy querido por sus hombres porque «podía ganar una batalla en cuatro minutos y cenar en cinco». Es imposible saber si la predilección de Napoleón por las patatas y las cebollas fritas era auténtica o si la fingía para resaltar que se veía a sí mismo como la personificación de la soberanía popular.

Hay tres maneras de conciliar los ideales de austeridad y de exceso. La primera consiste en escoger alimentos selectos, poco frecuentes o realmente raros, lo suficientemente llamativos como para aportar un toque de distinción si se consumen en pequeñas cantidades. La segunda consiste en preparar cantidades reducidas de forma elaborada. Ambos métodos alientan lo que hoy se conoce como sibaritismo culinario: los conocimientos sobre gastronomía que permiten, en palabras de Juvenal, «localizar un erizo de mar con solo echar un vistazo[298]», y que dan un carácter esotérico al acto de comer. El último método consiste en formular determinadas normas de etiqueta, que solo unos cuantos iniciados pueden practicar: esto les permitirá consumir determinados tipos de alimento, servidos en grandes cantidades o preparados de manera especial. Lo que verdaderamente importa es la forma de comerlos.

El primer método fue ejemplificado de forma notoria por Heliogábalo, emperador romano del siglo III. Heliogábalo era la personificación del exceso, pero no lo movían ni la glotonería —aunque suelen acusarlo de ello— ni su innegable pasión por el lujo. Su obsesión real era la novedad. Buscaba sensaciones inau-

ditas y quería vivir en un mundo en el que lo extraño resultara normal. Le atraía sobremanera el surrealismo culinario y convirtió el consumo ostentoso en un arte: alimentaba a sus perros con hígados de oca, y a sus invitados humanos les ofrecía lentejas y guisantes espolvoreados con ónice y oro, respectivamente, alubias aderezadas con ámbar y pescado sobre el que habían esparcido perlas[299]. Al parecer, creó un plato confeccionado con seiscientas cabezas de avestruz. En la mesa, prefería la escenografía al sabor y la comedia a la cocina: llegó a pedir pescado con salsa azul para que se pareciera al mar. Su único rival entre los emperadores romanos fue Vitelio, quien diseñó un «Escudo de Minerva», representado en una bandeja de hígados de lubina, lamprea y lecha con sesos de faisán y pavo real y lenguas de flamenco[300]. Obviamente, los relatos acerca de estas comidas no deberían tomarse al pie de la letra. Los banquetes barrocos podrían haber hecho vomitar a los romanos: las descripciones que nos han llegado de ellos suelen provenir de críticos de mente estoica, que sin duda querían provocar náuseas a sus lectores[301].

Es posible causar sensación sirviendo platos de fuera de temporada, otra característica de la comida prestigiosa que sugiere heroísmo al constituir un desafío a la naturaleza. «No os maravilléis», escribió con poca sinceridad un gran cocinero del siglo XVII, «si a veces pido alimentos, como por ejemplo espárragos, alcachofas o guisantes (…) en enero o febrero y otros que al principio parecen estar fuera de temporada». El jefe de cocina de la casa de los Gonzaga de Ferrara, Bartolomeo Stefani, escribía precisamente para *épater les bourgeois* que constituían el público de su libro de cocina: se enorgullecía de platos que exigían poseer «un buen monedero y buenos caballos». En un banquete que cocinó para la reina Cristina de Suecia en noviembre, sirvió como primer plato fresas con vino blanco[302]: una sorpresa presentada con cierta *sprezzatura*. Antes de que el culto renacentista por el comedimiento llegara a la cocina, las sorpresas podían ser verda-

deramente espléndidas. En el banquete de boda del duque de Mantua, celebrado en 1581, se sirvieron pastelillos de venado en forma de leones dorados, pasteles en forma de águilas negras erguidas, y pastelillos de faisán «que parecían vivos». Los pavos reales, adornados con sus propias colas y engalanados con cintas «se colocaron erectos, como si estuvieran vivos; del relleno encendido de sus picos emanaba perfume, y les habían colocado un epigrama amoroso entre las patas[303]». También había estatuas de mazapán, que representaban a Hércules y a un unicornio.

Incluso todo este fasto estaba muy por debajo de uno de los banquetes más opulentos de la historia occidental, celebrado más de un siglo antes, en Lille, el 17 de febrero de 1454, cuando Felipe «el Bueno» de Borgoña hizo el «Voto del Faisán», y exigió un juramento de cruzado a los asistentes al banquete, del mismo modo que los modernos recaudadores de fondos consiguen subvenciones en las cenas benéficas. Según un participante, «habían colocado una capilla sobre la mesa, con un coro, un pastel lleno de flautistas, y una torrecilla de la que provenía el sonido de un órgano y otra música». Al duque le servían dos mimos disfrazados de caballo y elefante, cabalgados por trompetistas. «A continuación llegó un niño que cantaba de maravilla a lomos de un ciervo blanco, mientras el ciervo lo acompañaba con la parte de tenor, y después un elefante (…) que transportaba un castillo en el que se sentaba la Santa Madre Iglesia, la cual profería quejas lastimeras en nombre de los cristianos perseguidos por los turcos[304]». La tradición de celebrar banquetes-espectáculo continúa vigente. El financiero James Buchanan, conocido como «Diamond Jim» Brady (famoso por ser capaz de consumir cuatro docenas de ostras como primer plato antes de la cena), fue uno de los invitados a la legendaria «Cena a caballo», celebrada en el restaurante neoyorquino de Louis Sherry, en la que actuaron varios jinetes y sus monturas, los cuales fueron transportados en ascensor hasta la sala de baile del tercer piso.

El gusto por los alimentos raros, los espectáculos de sobremesa y los cabarets-restaurante era sencillamente burdo. La preferencia por las comidas sorprendentes —pasteles de mirlo en la Edad Media, tartas de las que salen bailarinas en las modernas despedidas de soltero, pollo sorpresa y bomba sorpresa— ilustra el teatro de la cocina, pero sin duda tiene también un lado intelectual: una sorpresa constituye un enigma, y los alimentos disfrazados se prestan a todo tipo de juegos intelectuales. En aquellas sociedades en las que la educación es un privilegio de la elite, este componente intelectual justifica que dichos juegos formen parte del menú de las clases altas. En la antigua Kyoto, los comensales de un banquete solían entablar competiciones para adivinar lo que habían comido[305], similares a la costumbre actual de adivinar el nombre y la cosecha del vino que se consume en ciertas mesas. Dorothy L. Sayers convirtió esta costumbre en la clave de un cuento de misterio. Su agente secreto, Lord Peter Wimsey, demostró su identidad en una competición con sus suplantadores gracias a sus infalibles olfato, paladar y conocimiento enológico.

No obstante, como método empleado para denotar exclusividad sin caer en el exceso, el teatro de sobremesa tiene sus inconvenientes: al ser ostentoso nunca puede parecer austero. Puede que sea mejor dar preferencia a la preparación culinaria por encima de la cantidad, intentar crear platos muy elaborados que impliquen ocio aristocrático. Al igual que sucede con otras formas de utilizar la comida como diferenciador social, los apologistas de este método lo presentan como una fase en la tradición civilizadora. Como escribiera el caballero de Jaucourt en su apartado sobre cocina de *L'Encyclopédie*, la biblia de la ilustración, «El arte de los jefes de cocina radica casi exclusivamente en la condimentación de los platos, característica que comparten todas las naciones civilizadas (…). La mayoría de condimentos son nocivos para la salud (…). Y sin embargo debe admitirse que, por lo general,

solo a los salvajes les pueden satisfacer los productos naturales, que se comen sin condimentar tal y como se encuentran en la naturaleza[306]».

Junto a los condimentos, la esencia y la evidencia de una preparación elaborada radica en las salsas, que a veces pueden convertirse en un disfraz o en una farsa. Se supone que en la cocina moderna las salsas realzan el sabor de los alimentos que acompañan; pero siguen siendo una máscara, que cubre más de lo que complementa. La «escuela de la cocina sencilla» menosprecia las salsas por considerarlas una forma de ocultar ingredientes de baja calidad. En realidad, lo más probable es que las salsas aderecen las comidas más selectas porque son un ingrediente de las cocinas refinadas. Son caras porque suelen requerir la reducción de ingredientes voluminosos. Precisan mucho esfuerzo porque combinan diversos ingredientes. A menudo poseen una cierta magia impresionista porque pueden provocar transformaciones químicas en sus ingredientes, como la mayonesa y el alioli, en los que, respectivamente, yemas de huevo o ajo se emulsionan con el aceite de oliva; o el curry, que hace que la grasa de búfalo no resulte tan indigesta; o la salsa *nam pla* tailandesa, que convierte el pescado podrido en un condimento indispensable. Para elaborar una buena salsa se precisan manos expertas porque, especialmente las más ambiciosas, requieren práctica y conocimientos bien fundados para quedar bien. Las salsas generan una tradición culinaria erudita porque sus recetas son complejas y cuesta recordarlas: por consiguiente, tienen que escribirse y se convierten en un privilegio de las personas instruidas. Al parecer, la receta más antigua del mundo es la de una salsa: un adobo del que se dice, en textos de finales del segundo milenio a. C., que procede de la corte Chou: trozos de carpa cruda se maceran en rábano, jengibre, cebolletas, albahaca, pimienta y centinodia[307].

La diferenciación social de la cocina fomentó el auge de una profesión culinaria de alto nivel, un sinfín de técnicas y un nue-

vo código de prácticas culinarias. Livio fechó el declive de Roma a partir del momento en que los banquetes comenzaron a ser más elaborados. «Y fue entonces cuando el cocinero, que antes tenía la categoría del más bajo de los esclavos, empezó a adquirir prestigio, y lo que antes había sido servidumbre acabó considerándose un arte[308]». Los cocineros se convirtieron en artistas o «intérpretes», según un fragmento de Alexis[309]. Aunque sobreviven pocos libros de cocina realmente antiguos, el mundo que podrían haber documentado se adivina en algunas sátiras, como el diálogo del cocinero captado por el oído o por la imaginación de Antífanes:

> «—Que no, que el trocito de anjova debe hervirse a fuego lento en salmuera, te lo digo yo.
>
> —¿Y el trocito de lubina?
>
> —Ásalo entero al horno.
>
> —¿Y el cazón?
>
> —Hiérvelo en salsa de queso.
>
> —¿El trozo de anguila?
>
> —Sal, orégano, agua.
>
> —¿El congrio?
>
> —Lo mismo.
>
> —¿La raya?
>
> —Verde.
>
> —Hay un trozo de atún.
>
> —Hazlo al horno.
>
> —¿El cabrito?
>
> —Ásalo.
>
> —¿El otro?
>
> —Lo contrario.
>
> —¿El bazo?

—Relleno.

—¿El intestino?

—Ahí sí que me has pillado[310]».

El arte de Apicio —cocinero romano tan estimado que su nombre fue apropiado en numerosas recopilaciones de recetas, como las de Escoffier o Fannie Farmer en la actualidad— estaba consagrado principalmente a la creación de salsas: más de 200 de las 470 recetas que aparecen en el primer texto escrito por él que aún se conserva. Si a Heliogábalo le desagradaba una salsa, obligaba a su cocinero a no comer otra cosa hasta que hubiera mejorado la receta. En las cortes de los dirigentes musulmanes de la España medieval, que eran grandes sibaritas, la investigación de recetas constituía una vocación científica seria. Los mismos eruditos que estudiaban horticultura, agronomía y técnicas de irrigación idearon vinagres aromáticos, guarniciones picantes y métodos para mejorar el *foie-gras*[311]. El culto a la salsa ha continuado siendo un rito de las elites allí donde se conoce, un ejemplo de etiqueta aristocrática. Según Brillat-Savarin, se supone que el príncipe de Soubise comió un jamón acompañado de una salsa elaborada con los jugos concentrados de otros cuarenta y nueve. Su mayordomo le presentó una factura por cincuenta jamones.

«—Bertrand, ¿te has vuelto loco?

—No, alteza; solo aparecerá un jamón en la mesa; pero necesitaré el resto para mi salsa marrón, el caldo, las guarniciones, los…

—Bertrand, eres un ladrón y no pienso aprobar esta factura.

—Pero, alteza —respondió el artista, apenas capaz de contener su enfado— ¡vos no conocéis nuestros recursos! No tenéis más que pedirlo y yo cogeré esos cincuenta jamones a los que tanto objetáis y los in-

troduciré en una ampolla de cristal no más grande que mi pulgar[312]».

El propio Soubise está inmortalizado en la salsa Soubise, una besamel con cebollas. La receta representa un concepto muy arraigado entre los inventores de salsas: para crearlas es preciso añadir ingredientes a unas cuantas salsas «madre»: holandesa, *velouté*, besamel, española. Esta doctrina, que es realmente bastante engañosa ya que la mayoría de salsas saladas son reducciones hechas con los jugos del alimento que se esté cocinando, fue concebida por Antoine Caréme, un pastelero capacitado y lleno de talento, cuya vocación como cocinero de los clientes más pretenciosos fue respaldada sucesivamente por las casas de Talleyrand, el zar Alejandro I, el príncipe regente inglés y James de Rothschild.

Parte de la función de una salsa consiste en hacer que la comida no parezca un alimento: sustituir el valor nutritivo por el atractivo estético, alejarla de su estado natural y bañarla en arte. Al igual que la invención de la cocina, la salsa es un intento de diferenciarse de la naturaleza por parte de los humanos, un repudio del salvajismo, un paso más en el proceso civilizador. Los modales tienen características similares: son la salsa de los gestos. Los modales en la mesa son nuestros actos de complicidad con los intentos del cocinero por civilizarnos, la señal de que repudiamos al salvaje que habita en nuestro interior. Del mismo modo que las cocinas muy refinadas se caracterizan por sus cuidadas técnicas de preparación, la etiqueta se vuelve más elaborada a medida que ascendemos a la mesa más alta. Desde que cocinar convirtió la ingesta de alimentos en un acto socialmente constructivo, la comida se ha visto envuelta en numerosos rituales de cortesía. La etiqueta no deja de evolucionar, porque parte del propósito de los modales consiste en excluir a los advenedizos; es preciso que el código cambie cada vez que lo descifran los in-

trusos. Cada cultura respeta normas distintas, y buena parte del humorismo moderno se ha inspirado en el espectáculo que ofrecen los comensales atrapados por las contradicciones interculturales: el asiático incauto, por ejemplo, que eructa ruidosamente pero evita sonarse la nariz; el invitado occidental que rechaza el plato de honor en un banquete árabe; el ignorante que prueba encurtidos antes de acabarse la sopa en Japón. En la sociedad madrileña circulaba una anécdota sobre una cena de gala celebrada en la embajada china, en la que el rey Simeón de Bulgaria aceptó tres raciones de arroz: de acuerdo a la etiqueta china tradicional, se supone que un invitado debe alabar a su anfitrión fingiendo estar satisfecho con los elaborados platos que preceden al arroz. Cuando Jeffrey Steingarten estaba en Japón tardó demasiado antes de levantar la tapa de su cuenco de sopa; el calor húmedo de la sopa selló la tapa y se vio obligado a abandonar el delicado programa impuesto por la etiqueta, consistente en pasar la tapa a la mesa y cambiar el cuenco de mano según el ritual aprobado. En lugar de hacerlo así, tuvo que arrancar la tapa, verter la sopa, destrozar la decoración artística de la mesa y volver a adoptar el papel defensivo de bárbaro tonto[313].

Las barreras importantes de la etiqueta —las que realmente se llegan a imponer— no hacen diferencias entre clases, sino entre culturas. En 1106, la *disciplina clericalis* de Petrus Alfonsi —un antiguo rabino de Toledo, convertido al cristianismo— especificaba toda una serie de modales en la mesa que todavía pueden guiar a un comensal moderno en pos de ascenso social. Los justificaba, sin embargo, no por cortesía hacia los demás, por inercia en las costumbres o por obligación hacia Dios, sino porque servían a intereses personales de índole práctica. En cualquier compañía, comenzaba diciendo, come como si estuvieras en presencia de un rey. Lávate las manos antes. No engullas pan antes de que aparezcan otros platos en la mesa «no fuera que te llamaran impaciente». No des grandes bocados ni dejes que la comida te

chorree por las comisuras de los labios: de otro modo te considerarán un glotón. Mastica bien cada bocado: esto impedirá que te atragantes. Por la misma razón, no hables con la boca llena. No bebas en ayunas a menos que quieras ganarte la reputación de borracho. No cojas comida del plato de tu vecino: esto podría provocar indignación. Come mucho: si tu anfitrión es un amigo, se sentirá satisfecho; si es un enemigo, aumentarás su resentimiento[314]. En doscientos o trescientos años, los códigos de educación occidentales adquirieron más importancia como diferenciadores sociales en la mesa que la misma comida o, incluso, que la técnica culinaria. Hartmann von Aue, el traductor alemán de Chretien de Troyes, afirmó: «prefiero saltarme lo que comían, porque prestaban más atención a la conducta noble que al hecho de comer». Uno de nuestros principales historiadores culinarios lo denomina, exagerando un poco, «el nacimiento de los buenos modales y de los ritos convivenciales, basados en la elegancia[315]». Allí donde se observaba la etiqueta apropiada la comida se volvía irrelevante, o, mejor dicho, una imaginación satírica podía volverla irrelevante. En la sátira de Lewis Carroll, Alicia ofrecía una pierna de cordero a la reina roja, quien la rechazaba haciendo aspavientos. «Es una falta de etiqueta dar un corte a alguien a quien te acaban de presentar». Llegaba el postre. «Postre, Alicia; Alicia, postre», interpuso la reina. «Que se lleven el postre».

El aburguesamiento de la cocina refinada

La importancia de la etiqueta se debía, entre otras razones, a la imposibilidad de conservar hábitos culinarios hieráticos o esoté-

ricos. Las recetas «secretas» son legendarias, pero suelen acabar divulgándose. Las salsas más etéreas gotean desde las mesas regias hasta convertirse en caprichos burgueses. Como sucede con otras formas de tecnología, la cocina es fácil de imitar y de transferir.

De hecho, la manera de comer en las cortes occidentales siempre ha imitado a la de otras culturas. En la Antigüedad clásica, Horacio denunció los hábitos culinarios de la clase alta por considerarlos «persas», mientras que según un proverbio griego eran «sicilianos». Cuando lo que Gibbon denominó «el triunfo de la barbarie y de la religión» interrumpió la continuidad de la civilización occidental, los recuerdos de las cocinas griega y romana se difuminaron. Las cortes occidentales se dirigieron al islam en busca de inspiración culinaria, lo cual, a primera vista, resulta extraño. La cristiandad y el islam eran civilizaciones rivales consumidas por un odio mutuo, y se encontraban formalmente en guerra. La propaganda de las Cruzadas describía a los musulmanes como demonios. En el islam, los cristianos eran vistos como la personificación del vicio. Sin embargo, en los niveles culturales más elevados, el mundo islámico despertaba admiración y era objeto de imitaciones. En el siglo X, cuando Gerbert de Aurillac —tutor de un emperador y futuro papa— quiso aprender matemáticas, se dirigió a la España musulmana. Idéntica ruta siguieron los aspirantes a mago, los que ansiaban conocer la sabiduría médica más reciente y los coleccionistas de textos antiguos. Gracias a los eruditos que escribieron en siríaco y en árabe tras la caída del imperio romano, fue posible conservar un corpus extensísimo de manuscritos desconocidos en Occidente, que incluía textos fundamentales de Aristóteles y Tolomeo, en bibliotecas de países que se encontraban bajo el dominio musulmán.

La superioridad islámica en ciencia y medicina estaba más allá de toda duda, así como la ventaja específica en lo que podríamos denominar «ciencias de la alimentación», como la agricultura y la

jardinería práctica. La cocina es una especie de alquimia, que convierte ingredientes básicos en artículos de lujo, y la medicina de la época era, en gran medida, una ciencia basada en la alimentación. Había pocos profilácticos específicos, pero se sabía que la alimentación conducía a la salud; la distinción entre medicina y buena comida era inexacta y las propiedades medicinales de los alimentos se controlaban, anotaban y reflejaban con diligencia en la práctica culinaria. La ciencia, la magia y la cocina se entremezclaban de tal forma que no era posible distinguir los límites entre estas tres actividades. El *Picatrix*, un tratado de magia del siglo XII, asocia sabores (como otras asociaciones sensoriales) con los planetas: pimienta y jengibre con Marte, cánfor y rosa con la Luna. Los sabores desagradables atraen a Saturno, los amargos a Júpiter, los dulces a Venus. Este contexto de admiración científica, que llevó a los cocineros cristianos a imitar a los musulmanes, fue reforzado por la envidiable imagen de lujo y ostentación que ofrecían las cortes musulmanas. En Sicilia, a mediados del siglo XIII, Federico II cayó en el oprobio a ojos de los apologistas cristianos debido a su predilección por los sabios y sibaritas musulmanes. Federico, nieto de Barbarroja y sacro emperador romano-germánico, era un científico aficionado de actitudes fanáticas, que dejaba morir de hambre a los criminales para observar los efectos fisiológicos; combinaba ciencia con autocomplacencia y apreciaba las artes y costumbres «moras»: holgazanear sobre gruesas alfombras, o vestirse con prendas largas y vaporosas. Un siglo después, Pedro el Cruel de Castilla adoptó las costumbres de un sultán y se rodeó de decoraciones mudéjares en sus palacios de Tordesillas y Sevilla. Estos islamófilos reales constituían casos extremos, pero bastante representativos, de los valores de la elite en la cristiandad de la Baja Edad Media: existía una fuerte tendencia a apropiarse de la sabiduría musulmana y a rendirse ante el gusto musulmán.

Las artes culinarias de las cortes musulmanas inspiraron muchos libros de recetas occidentales cuando estos comenzaron a aparecer en gran número en el siglo XIII. El mundo occidental absorbió influencias procedentes de tres ámbitos: la estética de la mesa, el énfasis en ciertos ingredientes exóticos tradicionales y la predilección por los sabores dulces y fuertes. La estética de la comida en las cortes musulmanas se asemejaba a la estética del arte sacro en Occidente: imperaba una predilección por el trabajo de orfebres y joyeros, objetivo que querían reflejar los mejores cocineros. Empleaban azafrán para dorar las comidas, azúcar para imitar los diamantes y carne cortada alternativamente en lonchas blancas y oscuras «como una moneda de oro y plata», según el texto del siglo X conocido como *The Baghdad Cook* [El cocinero de Bagdad]. Elaboraban platos que imitaban cornalinas y perlas. Del mismo modo que en la cristiandad los espacios y los altares sagrados estaban muy incensados, las salas y las mesas destinadas a celebrar banquetes reales en el islam estaban perfumadas con aromas fuertes. Se preferían los sabores dulces y los ingredientes perfumados. La leche de almendras, las almendras molidas, el agua de rosas y los extractos de otras flores perfumadas, el azúcar y todas las especias de Oriente —a las que el mundo islámico tenía acceso privilegiado en comparación con la cristiandad— se convirtieron en ingredientes esenciales.

Las almendras aparecen en salsas para acompañar pollo, conejo, cerdo, paloma y todos los estofados egipcios dulces descritos por Abd-al-Latif al-Baghdadi a principios del siglo XIII. Las aves de corral, recomendaba, debían hervirse en agua de rosas sobre un lecho de avellanas o pistachos triturados, con semillas de verdolaga, amapola o escaramujo, cocinadas hasta que se espesaran, y luego condimentarse con especias preciadas justo antes de servir, ya que cocer dichas especias durante mucho tiempo disminuiría su sabor. Un plato característico de un banquete debería incluir tres corderos asados, rellenos con trozos de carne frita en

aceite de sésamo, con pistachos picados, pimienta, jengibre, clavo, mástique, cilantro, cardamomo y otras especias, rociados con una infusión de agua de rosas y almizcle; en la bandeja sobre la que reposaban los corderos deberían disponerse cincuenta aves de corral y cincuenta pájaros pequeños, que, a su vez, sería aconsejable rellenar con huevos o carne y freír con zumo de pomelo o de limón. A continuación debería cubrirse todo de masa, rociarse generosamente con agua de rosas y cocerse al horno, presumiblemente en un horno de tamaño excepcional, hasta que adquiriera un color «de rosa roja[316]». En Occidente, las mesas aristocráticas conservaron algunos gustos heredados de la Antigüedad y, por supuesto, muchas tradiciones locales y regionales, pero el magnetismo musulmán resulta evidente, por ejemplo, en el equilibrio de influencias que se percibe en un menú de la Inglaterra de Ricardo II. Los despojos de cerdo, hervidos en caldo de puerros, cebollas, sangre, vinagre, pimienta y clavos, era un plato que habría hecho justicia a una mesa romana. Pero el resto de la comida parecía más apropiada para un sultán: pajaritos hervidos en pasta de almendra con canela y clavo, y arroz al aroma de rosas hervido hasta que estuviera blando en leche de almendras, mezclado con carne de pollo, canela, clavo y macia y perfumado con sándalo[317]. Estas señales inequívocas, o la inclusión de ingredientes reveladores, como pepitas de granada, pasta de pasas o bayas de zumaque endulzadas con almendras, suelen delatar la influencia musulmana en muchas recetas frecuentes en los libros de cocina occidental de la Baja Edad Media.

El movimiento conocido como Renacimiento transformó la cocina refinada, como hiciera con muchas otras artes. En la cocina, el retorno a los textos antiguos y a las fuentes de inspiración grecorromanas exigía abjurar de la influencia árabe. Cuando intentaron revivir ciertos hábitos de la Antigüedad, los cocineros renacentistas dejaron a un lado la vieja paleta del artista culinario, con sus tonalidades doradas, olores penetrantes y dulces sa-

bores. Por consiguiente, según la destacada historiadora de este proceso, T. Sarah Peterson, se produjo «una conmoción» que ha reverberado desde entonces en la gastronomía occidental. Los historiadores culinarios solían dar por sentado que un nuevo repertorio de sabores «salados y ácidos», provenientes de la antigua Roma, acabaron dominando la cocina occidental. Actualmente tal afirmación nos parece exagerada. La reputación de la comida romana de ser salada proviene de la ubicuidad en las recetas romanas de la salsa de pescado llamada *garum* o *liquamen*, elaborada con salmonetes rojos, espadines, anchoas y caballa mezclados con las entrañas, de otros pescados grandes, salada, expuesta al sol, concentrada, colada y almacenada. El *liquamen* de mejor calidad, sin embargo, no era excesivamente salado: se empleaba, por ejemplo, para rebajar el sabor a sal de los erizos de mar, y cuando esta salsa se volvía demasiado salada al cabo del tiempo, se aconsejaba a los cocineros que la endulzaran con miel o mosto de uva[318]. La mayoría de las nuevas recetas renacentistas no eran particularmente saladas, aunque sin duda representaban una revulsión contra la dulzura empalagosa preferida en la Edad Media[319]. Sospecho que esto guarda poca relación con la inspiración romana y más con el hecho —al que nos referiremos en el capítulo siguiente— de que el azúcar, antes considerado un lujo exótico, se convirtió en un producto abundante y cotidiano en el mismo periodo. El auténtico resurgimiento de la gastronomía clásica tuvo lugar en el siglo XVIII, cuando el héroe de una novela picaresca agasajó a sus invitados con una cena que emulaba con tal exactitud los banquetes romanos que todos acabaron vomitando. Ya entrado el siglo, el abate Barthélémy dedicó un capítulo de su obra *Voyage du jeune Anacharsis en Grece* a describir detalladamente una comida ateniense; Carême organizaba comidas romanas durante el mandato de Napoleón; Parmentier fue aclamado como «el Homero, Virgilio y Cicerón de la patata[320]».

Entretanto, se pudieron percibir otros efectos renacentistas. Entre los más beneficiosos, pese a no ser los de mayor alcance, se encontraba la nueva prominencia concedida a los productos lácteos y a las verduras y el redescubrimiento de las setas como alimento. (No recibieron una bienvenida universal: el médico de Enrique II, Buyerin, las llamaba «excreciones flemáticas» y recordaba a los lectores que los hongos habían matado a los invitados de un banquete en la Antigüedad, y que Agripina había asesinado a Claudio con colmenillas envenenadas. Admitió, sin embargo, que el «furor del gaznate» no se podía calmar sin ellas[321]). Otras verduras de textura algo viscosa fueron objeto de elogio una vez más. Las coronas de espárragos y los fondos de alcachofa eran un redescubrimiento renacentista, inspirado por las pullas de Plinio contra los «cardos cultivados». Un exceso de dichas plantas hizo enfermar a Catalina de Médicis[322]. Sin embargo, la principal consecuencia de los nuevos métodos culinarios fue que, al renunciar al exotismo de la comida «musulmana» y volver a emplear alimentos más comunes en Occidente, la cocina de reyes y aristócratas se volvió más accesible que nunca para los comensales pertenecientes a los niveles intermedios de la sociedad occidental. El aburguesamiento de la alta cocina había comenzado. El siglo XVII fue un periodo crítico, en el que las recetas más nobles se acabaron difundiendo entre un público mucho más amplio. Francia se convertiría en el centro de esta difusión.

Se supone que Enrique IV, el rey que, según reza la leyenda, se propuso meter «un pollo en la olla» de cada campesino de su reino, tenía gustos sencillos y rústicos. Le gustaba el ajo y la comida para niños, pero reconocía la necesidad de celebrar banquetes suntuosos a fin de ayudar a la diplomacia y engrasar los ejes de la política. Su heredero, Luis XIII, creció a base de una dieta de abundancia ilimitada y deslumbrante variedad, según consta en los cuadernos de su médico personal. Los menudillos ocupaban un lugar prominente en esta dieta, al igual que los espárra-

gos; pero también llegaban a su mesa carnes y verduras de todo tipo, junto a veintidós clases de pescado, sin contar el marisco, y veintiocho tipos de fruta. No obstante, Luis perdió el interés por comer en exceso en su madurez como consecuencia de su mala salud. Así pues, fue Luis XIV quien introdujo la glotonería ilustrada en la corte francesa, porque tenía, como observó un cortesano, «una digestión muy buena, que le permitía recuperar las fuerzas cuando le convenía». Su cuñada a menudo lo veía «comer cuatro cuencos de sopas diferentes, un faisán entero, una perdiz, un gran plato de ensalada, carnero trinchado en su jugo con ajo, dos grandes trozos de jamón, una bandeja de pastelillos y frutas y confituras».

Luis XIV solía comer en privado, pero en algunas ocasiones sus comidas se convertían en espectáculos públicos, ritos de majestad realizados ante trescientos miembros de la casa real y un público ilimitado, confinado detrás de barreras[323].

Paradójicamente, la cocina refinada se extendió por toda la sociedad; primero se convirtió en modelo al que aspirar y a continuación —de forma sorprendentemente rápida— se generalizó entre las mejores familias burguesas. La cocina de Luis XIV no tenía secretos: fueron difundidos por los libros de cocina, comenzando por *Le Cuisinier françois* de François Pierre La Varenne, cocinero de una casa noble, en 1651. En 1691, cuando François Massialot publicó un libro cuyo título resumía el proceso de difusión social —*Cuisinier royal et bourgeois*— se habían publicado ya 100 000 ejemplares de otras obras similares[324].

Transmisiones entre clases

La obra titulada *Gesta Romanorum*, una recopilación de anécdotas aparentemente concebidas como filón para los escritores de

sermones, incluye un relato sobre la ocasión en que César pidió un corazón de jabalí «porque el corazón era la parte que más le gustaba de cualquier animal, y más que el resto del animal». Pero cuando el cocinero lo preparó y vio cuán bueno y graso era, se lo comió y ordenó a sus criados: «Decidle al emperador que el puerco no tenía corazón[325]». Quién sabe qué enseñanza sacarían de esta historia los escritores medievales de homilías. Para nosotros, el mensaje está claro: a las elites les es difícil monopolizar los alimentos selectos. A los desfavorecidos les es casi tan difícil exigir el derecho a comer sus propios platos sin provocar la envidia de la elite. Las apropiaciones por parte de los aspirantes desmerecen las creaciones de la alta cocina. La *Nostalgie de la boue* [nostalgia del barro] y el populismo afectado divulgan las recetas hacia la parte más alta de la escala social. Ricitos de Oro siempre está transgrediendo las barreras de clase y robando las gachas de los demás.

No cabe duda de que algunos platos, determinados ingredientes, ciertas técnicas culinarias y, de hecho, menús enteros, obedecen a perfiles de clase bien definidos. A veces están enraizados en restricciones dietéticas típicas de los sistemas de castas, como los de la India, donde los alimentos se clasifican de acuerdo a su efecto contaminante, o entre los grupos lingüísticos cushíticos del África oriental, quienes, si tienen el suficiente orgullo, todavía se niegan a comer pescado. Con mayor frecuencia, la diferenciación de clases se debe a cuestiones puramente económicas. La gente come los mejores alimentos que puede permitirse: por consiguiente, la comida preferida por los ricos se convierte en indicador de aspiraciones, pretensiones o amaneramientos sociales, como las del pobre hidalgo en el *Lazarillo de Tormes*, quien deambulaba con un palillo en la boca para que la gente creyera que había estado comiendo carne. Algunos alimentos se convierten en símbolos de pobreza decorosa, como la comida de los ermitaños o de los eruditos. En Grecia y Roma, la malva, similar al

quingombó, el asfódelo y el fenogreco, con su aroma semejante al curry, eran comidas de los pobres: según Lucano, si en una casa rica te servían el último, solo quedarían malvas. Galeno relataba la anécdota de «un joven estudiante de medicina en Alejandría», que se alimentó durante cuatro años a base de malvas y de algunos altramuces (que son venenosos cuando están crudos). «Las comía con *garum*, por supuesto» o con aceite o vinagre. «Se mantuvo sano durante estos cuatro años y su estado físico no era peor al final que al principio[326]».

Más comúnmente, los ricos imponen la comida de los pobres. Al mencionar las complejidades de los menús socialmente diferenciados, resulta fácil olvidar el hecho deprimente de que durante la mayor parte de la historia «las desigualdades nutricionales basadas en la clase social fueron verdaderamente una cuestión de vida o muerte[327]». Una de las «medidas sociales» por las que se hizo célebre Pedro III de Aragón consistía en guardar el vino agrio, el pan seco, la fruta podrida y el queso acidificado para darlos como limosna[328]. Según una antigua canción de los cosechadores de la Romaña, «el dueño se queda el grano, el campesino se queda la paja[329]». Baldassare Pisanelli, un médico de finales del siglo XVI, aseguraba a sus lectores que «el puerro es el alimento peor, el más pobre y detestable que pueda emplearse… es la comida de la gente rústica», que debería rechazar la comida de sus mejores por su propio bien. «El único inconveniente del faisán es que provoca asma en las gentes rústicas. Estas deberían abstenerse de comerlo y dejarlo para las personas nobles y distinguidas[330]». Las cocinas refinadas a menudo incluyen ingredientes distintivos que les están prohibidos a los advenedizos, como los cisnes en Inglaterra y el vino de miel en Etiopía[331]. Gradualmente, sin embargo, en casi todos los casos conocidos, la diferenciación social no solo se convierte en una cuestión de qué alimentos se comen, sino también de cómo se preparan. Messibugo, el *arbiter elegantiarum* de la Toscana de mediados del siglo XVI,

distinguía entre las recetas apropiadas para «grandes príncipes» y aquellas concebidas para un «uso ordinario»: aunque los ingredientes eran esencialmente los mismos, en ocasiones especiales la cantidad de especias aumentaba. A los pobres del París industrializado del siglo XIX se les aconsejó que compraran una grasa hecha con restos de mantequilla, grasa del asado, manteca de cerdo y manteca de aves de corral procedentes de las mesas burguesas. No era probable que sobrara mucho más. En *La France gourmande* de 1906, Fulbert Dumontelli recomendaba croquetas hechas con restos de carne —«perfuman toda la casa»— y acompañadas con rodajas de trufas cocinadas en champagne[332].

Los límites que separan los estilos gastronómicos en los distintos niveles sociales pueden, en circunstancias excepcionales, permanecer inalterables durante muchísimo tiempo, atrapados en un continuo que ni el contacto ni el intercambio han logrado interrumpir. En Emilia, según la principal autoridad en la historia culinaria de la región,

> «la cocina *grassa* aclamada en el lenguaje del turismo gastronómico no es una realidad dietética sino un cliché, una convención rayana en el embuste, un mito gastronómico, un *topos*, un lugar común que solo tiene una relación aproximada con la verdad. La dieta emiliana "histórica" es muy diferente: lleva un fuerte sello campesino, simple, burdo, enraizado en tradiciones bárbaras».

Los campesinos comían más o menos los mismos platos a principios del siglo XX que cuando Gregorio «el Grande» gobernaba Roma. En invierno, una típica comida familiar del periodo lombardo consistía en una hogaza de pan, una olla de menestra y una gruesa *foccaccia* hecha con alubias y mijo, untada con grasas animales o aceite. La solía acompañar una increíble cantidad de

vino: la misma cantidad de vino, vaso a vaso, que de sopa. Un menú moderno de la misma estación sería muy parecido: la menestra llevaría pasta además de alubias, cocinadas en agua con manteca o cebollas para darles sabor, y arenque o panceta y castañas molidas untadas sobre polenta. «La comida elegante que mucha gente asocia con Bolonia (…) tiene poco que ver con la mayor parte de la población de la ciudad. Los ciudadanos de a pie desconocen la salsa besamel, por ejemplo, citada hasta la náusea como un ejemplo típico del «delicado», «suave» y «armonioso» estilo culinario boloñés; sin embargo, los mismos ciudadanos podrían añadir crema de leche a la menestra. «Su dieta, como su carácter, es sobrio y frugal, sólido, esencial, exento de sutilezas y refinamientos excesivos». La menestra es conocida en la zona como «el forraje del hombre[333]».

Está situación ya no tiene vigencia en la actualidad, por supuesto. Pero incluso mientras prevaleció, no constituía un buen ejemplo de la forma en que los alimentos cambiaron sus perfiles sociales. Los alimentos cambian de lugar en la jerarquía de la aceptabilidad social con desconcertante facilidad y rapidez. Ocasionalmente, el cambio viene provocado por variaciones en la disponibilidad: en el siglo XX las granjas de cría intensiva eliminaron todo el valor que pudiera tener antes el pollo debido a su escasez en el mundo occidental. Las ostras y el bacalao, por otra parte, ascendieron en la escala social a medida que sus criaderos se reducían. A veces, la responsabilidad recae en los mecanismos de la moda: el aval de un famoso, el valor de la novedad, las oscilaciones de lo que se considera *chic*. Incluso los cambios lentos — o los que podemos discernir solo a lo largo de periodos extensos — nos sorprenden por su magnitud. Los paladares refinados de la antigua Roma se deleitaban con texturas viscosas: glándulas y papadas de cerdo, pies gelatinosos, hígado hipertrofiado, setas, lenguas, cabeza de jabalí, sesos, mollejas, criadillas, ubres y casquería en general contaban con un prestigio confirmado de for-

ma indiscutible no solo por la frecuencia con que aparecían en recetas que han sobrevivido, sino también por el hecho de que casi todos estos alimentos fueron regulados por leyes suntuarias[334]. El *foie-gras* ya era una exquisitez en tiempos de Homero, a juzgar por lo orgullosa que se sentía Penélope de las «veinte ocas que tengo en casa, comiendo trigo empapado en agua[335]». Para poder tener una experiencia elitista, los comensales romanos debían rebuscar entre los despojos. Esta preferencia nunca volvió a imponerse del todo cuando el Renacimiento restauró la cocina romana, y los despojos han seguido siendo, hasta épocas recientes, comida de los pobres. En la Romaña y la Emilia modernas, según informes redactados en la década de 1960, «existe un descenso acusado en el consumo de despojos o asaduras como tripas, lengua, mollejas y *filoni* (médulas); los *treccine* (trenzas) de intestinos de cordero y las tortillas de *bottoni* (criadillas) de cordero, comidos tradicionalmente en la vigilia de Semana Santa en la Romaña, se han convertido en exquisiteces casi clandestinas[336]». Ahora, sin embargo, los jefes de cocina, empeñados en recuperar las cocinas tradicionales, han vuelto a poner de moda lenguas y criadillas, sesos y cabeza de jabalí, tripas y pies de cerdo. El *foie-gras* y el hígado de ternera eran excepcionales antiguamente: lujos permitidos que se admitían en las mesas refinadas porque siempre resultaba costoso producirlos. Otras asaduras continuaron siendo baratas siempre que no hubiera demanda por parte de los ricos; ahora cuestan lo mismo que el resto de las partes comestibles de un animal.

El pan blanco y el integral han intercambiado su perfil social de un modo que sin duda sorprendería a un antropólogo de otro planeta. El pan blanco ha disfrutado de estima universal durante la mayor parte de la historia, porque parece ejemplificar el refinamiento: comparado con sus parientes, el pan moreno y el pan negro, se elabora mediante un proceso más largo, requiere mucha más mano de obra, genera más desperdicio y tiene un sabor

más sutil. En su elaboración se suelen emplear granos de superior calidad: es decir, más costosos. En el siglo XI, Gregorio, obispo de Langres, comió pan de cebada para hacer penitencia[337]. Según un sermón de Humberto de Romans, cuando le preguntaron «¿Qué buscas?» a un postulante que se hallaba ante el altar, el hombre respondió «Pan blanco, y a menudo[338]». En Francia, hasta la última generación, comer *pain de seigle* equivalía a perder casta[339]. En Gran Bretaña, la superioridad del pan blanco resultó incuestionable hasta que la elaboración industrial lo puso al alcance de todo el mundo. Las clases altas descubrieron entonces las virtudes del pan que los trabajadores ya no querían comer. La textura más basta se redefinió como «fibra» y comerla se convirtió en señal de refinamiento. Las mesas reales en la India de hace dos mil años estaban abastecidas con el arroz de mejor calidad, del que se seleccionaban los granos más pulidos[340].

Las ostras suelen considerarse un manjar que ha ascendido en la escala social del Occidente moderno, pero su historia es más compleja. La ostra era una exquisitez sublime en la Antigüedad y en la Edad Media. Plinio la consideraba «el bocado más delicado del mar». En la Inglaterra del siglo XV se hervía en leche de almendras y en vino con especias. En la Italia del siglo XVI se envolvía en masa y se cocía al horno con elaboradas natillas saladas. En la Francia del XVII se empleaba para rellenar lenguados[341]. Era comida proletaria que el pequeño Tim, el niño lisiado del *Cuento de Navidad* de Dickens, pudo comer a su antojo solo durante un breve periodo de abundancia en el siglo XIX. Mientras que las ostras han ascendido socialmente, el pollo ha descendido. Ahora cuesta volver a sentir la añoranza que se refleja en el reproche de un hijo a su honesto padre campesino en un relato del siglo XIII de Werner der Gartenaere: «Padre, como polenta, pero quiero comer lo que llaman pollo asado[342]». Hoy, al parecer, tenemos que reinventar tipos de pollo socialmente inconfundibles privilegiando razas poco comunes, insistiendo en conseguir *pou-*

let de bresse, o hinchando los precios de los productos de corral o de crianza ecológica. De modo similar, se ha creado un tipo de pasta socialmente diferenciada mediante un ajuste artificial de los precios. Pero incluso la pasta, considerada un alimento que está al alcance de todos, fue en otras épocas un artículo de lujo. En la Roma de 1600, los *vermicelli* costaban tres veces más que el pan; incluso en el año 1700 el precio de la pasta seguía siendo el doble que el del pan. Los romanos del siglo XVII criticaban la pasta con afectación por considerarla una invención extranjera, napolitana, pero el auténtico motivo de comer pan en lugar de pasta puede haberse debido más a razones de economía racional que a preferencias patrióticas[343]. El descenso de la pasta a la categoría de comida universal se produjo en el Nápoles del siglo XVIII como consecuencia de ciertas innovaciones tecnológicas: la máquina de amasar y la prensa mecánica[344].

Hubo un tiempo en que el caviar era popular. Pierre Bellon afirmó que se trataba de un alimento común en Constantinopla poco después de la conquista latina. Por todo el Levante, se decía, «no hay nadie que no lo coma a excepcción de los judíos, quienes lo rechazaban porque el esturión no tiene escamas[345]». El coste cada vez más bajo y la mayor popularidad del salmón en la actualidad representan una regresión a costumbres anteriores: de acuerdo con una ley local, en 1787 no se podía forzar a los aprendices de Gloucester a «cenar salmón más de dos veces por semana[346]». Entretanto, en Francia, la patata registró un ascenso social lento pero imparable: de comida que llenaba los estómagos de los pobres pasó a ser una guarnición apreciada por todos. En 1749, «*Les gens d'un certain ordre mettait au-dessous d'eux d'en voir paraitre sur leur table*»; en 1789 «*ce poison commence a se glisser jusque chez les personnes aisées*[347]». El mismo tubérculo tuvo una trayectoria muy distinta en Córdoba, Argentina, donde empezó siendo una novedad muy apreciada por los ricos, como guarnición para acompañar a la carne o como entrante, rellena o hervida; a

continuación se extendió por las distintas categorías sociales. A principios del siglo XIX costaba tanto como la carne. En 1913 el kilo de patatas costaba doce centavos, mientras que el kilo de carne de vaca costaba entre cincuenta y cinco y sesenta centavos[348]. La comida siempre alimenta las diferencias de clase, pero parece imposible predecir de qué forma, y con qué platos e ingredientes, de época a época y de lugar a lugar.

¿Cortes sin cocina?

La cocina refinada constituye el mayor exponente de una forma de comer socialmente diferenciadora, y en buena parte del mundo las cocinas reales han impuesto las normas por las que se rige la cocina de las clases altas. De hecho, en la mayor parte de Eurasia y del norte de África, las pruebas son abrumadoras: el desarrollo de determinados hábitos alimentarios y técnicas culinarias era característico de la vida cortesana en todos los casos que conocemos. En algunas partes del continente americano existen documentos que pueden refrendar generalizaciones similares.

Cuando Bernal Díaz relató su participación en la conquista de México, por ejemplo, estaba ansioso por revelar a sus lectores la grandeza de Moctezuma. En parte, ello se debía a las razones habituales de los conquistadores: hacer valer o exagerar sus logros al subyugar imperios inmensos. Pero Díaz tenía una razón más, de índole personal: se mostraba susceptible acerca de sus orígenes humildes y su mayor alarde consistía en decir que su padre había sido concejal. Era una figura menor entre los hombres de Cortés, y casi no aparece en los primeros anales de la conquista,

salvo en los que escribió él mismo. Por consiguiente, Díaz se sentía más que orgulloso cuando afirmaba que Moctezuma lo había considerado un caballero: en palabras de un soberano auténticamente majestuoso, esto casi equivalía a un elogio, de modo que aprovechó cualquier oportunidad para escribir acerca de la magnificencia de Moctezuma y del lujo de su corte. Sin embargo, la descripción que Díaz hace de Moctezuma suena auténtica. Concuerda con otros relatos sobre la vida palaciega de los aztecas y la ética pródiga del consumo ostentoso que deslumbra a los lectores de las listas de tributos aztecas.

El cacique comía tras una puerta de madera pintada de oro, en una sala iluminada por antorchas perfumadas de madera que ardía sin humo, sentado a una mesa cubierta con manteles y servilletas blancas. Trescientos platos, puestos en braseros, contenían «treinta maneras de guisados», incluyendo gallinas, pavos, pequeños pájaros cantores, palomas, «patos mansos e bravos», conejos y liebres, aves de caza a las que Díaz llama faisanes, perdices y gorriones, «y muchas maneras de aves y cosas que se crían en estas tierras, que son tantas que no las acabaré de nombrar tan presto». Según afirmó Díaz, «oí decir que le solían guisar carnes de muchachos de poca edad», pero no lo presenció. Después de que Moctezuma se hubiera lavado las manos, sirvieron tortillas de maíz y chocolate amargo en una copa de oro. También «traíanle fruta de todas cuantas había en la tierra» pero, como prueba de su abstinencia, el jefe apenas las probó[349]. Las grandes serpientes que se servían en los banquetes de otros señores[350] no parecen haber figurado en el menú de Moctezuma. Sin duda, las comidas de Moctezuma no eran un mero despliegue de extravagancia, riqueza o poder, sino que formaban parte de un sistema señorial de entrega y redistribución de recursos. Cuando hubo acabado de comer, entre su séquito se distribuyeron mil platos de la misma comida. Los ingredientes procedían de la ingente cantidad de tributos enviados a las principales ciudades del imperio depreda-

dor de los aztecas, cada día, a espaldas de portadores. En el palacio del aliado de Moctezuma, el cacique de Texcoco, se entregaban a diario los suficientes tributos como para alimentar a más de dos mil personas con maíz, alubias, tortillas de maíz, cacao, sal, chiles, tomates y calabacines[351].

Al igual que sucediera en Europa y en las grandes civilizaciones de Asia y América del Norte, el modelo de cocina refinada fue imitado por los aristócratas y plutócratas del mundo azteca. Según Bernardino de Sahagún, compilador franciscano de memorias aztecas, «cuando alguno de los mercaderes y tratantes tenía ya caudal y presumía de ser rico, hacía una fiesta o banquete a todos los mercaderes principales y señores, porque tenía por cosa de menos valer, morirse sin hacer algún espléndido gesto, para dar lustre a su persona, gracias a los dioses que se lo habían dado, y contento a sus parientes y amigos[352]». Ofrendas florales, canciones, incienso y bailes acompañaban a las celebraciones. Los invitados llegaban a medianoche para asistir a banquetes que podían durar tres días. El menú solía comenzar con hongos alucinógenos, servidos con miel, que causaban visiones «y aun provocan la lujuria». En una celebración típica solía comerse la carne de unos cien pollos y entre veinte y cuarenta perros, con cantidades correspondientes de chiles y sal, maíz y alubias, tomates y cacao. Al final, circulaban jofainas, cacao, cañas de humo y obsequios florales, y se distribuían cientos de mantas entre los invitados que se marchaban.

Las zonas a las que convencionalmente se atribuían «grandes civilizaciones» en Mesoamérica y los Andes tenían tradiciones similares. Allí donde existen pocas pruebas de cocinas refinadas, los hábitos alimentarios de los caciques pueden deducirse, al menos, de la existencia de alimentos privilegiados: los marlines que aparecen en estampas de las partidas de caza de los dirigentes entre los moche, por ejemplo, o los peces marinos que los mensajeros llevaban hasta el interior a través de las montañas con destino

a la mesa de los incas en Cuzco. En algunas partes del continente americano hubo sin duda sociedades en las que la pobreza o las limitaciones de un entorno uniforme impidieron la diferenciación de la cocina. Sin embargo, incluso en aquellos lugares donde individuos de todos los niveles sociales comían alimentos del mismo tipo, es posible vislumbrar indicios de las cocinas que se estaban gestando en prácticas tales como seleccionar alimentos relativamente escasos o muy estimados para las celebraciones de los caciques y para la recepción de embajadores o dirigentes extranjeros. En la década de 1770 un cacique celebró un banquete en honor de William Bartram en Talahasochte, Florida. Se sirvieron costillas de oso, además de «venado, distintos pescados, pavos asados (que denominaban el plato del hombre blanco), pasteles de maíz calientes y una especie de gelatina refrescante muy agradable, que llaman conte y que preparan con raíz de brezo de la China[353]».

La cuestión de cuán extendido está el desarrollo de la cocina refinada plantea más preguntas a su vez: ¿constituyen aquellas culturas que no la practican casos de desarrollo interrumpido? ¿Hay un modelo universal de civilización, del cual es un índice la progresiva sofisticación de la cocina? Jack Goody, uno de nuestros antropólogos más sensatos e imparciales, ha buscado una cocina refinada en el África subsahariana sin encontrarla. Es, dice, casi desconocida: «solo en Europa y Asia encontramos el desarrollo de una alta cocina que estaba claramente basada en las diferencias sociales y distinguía a aquellos continentes del África subsahariana[354]». Entre las pruebas que ha recogido en África occidental hay ejemplos de la forma en que el acceso privilegiado a la comida afecta el modo de vida refinado. Los tributos han permitido a los jefes mantener grandes familias: el jefe Gandaa de Biriku, por ejemplo, a cuyo funeral asistió Goody, tuvo treinta y tres esposas y más de doscientos hijos. Pero, como otros caciques de la zona, «vivía igual que los demás, pero con más

abundancia». No se aprecia un estilo distinto, aunque los jefes normalmente tienen que comer sin ser observados. Entre los yoruba más tradicionales, un rey tenía la obligación de comerse el corazón de su predecesor, y se prescribían otros alimentos rituales especiales, pero esto no parece tener las características, o incluir los ingredientes potenciales, de una cocina refinada. En Gonja, al norte de Ghana, los ritos iniciáticos se celebran con festines a base de ñame o mandioca, con guarnición de pescado o carne, bajo los auspicios del jefe; pese a que se entregaron pocos tributos alimenticios durante el pasado documentado, los jefes han tenido la responsabilidad histórica de agasajar a los extranjeros. Los cabezas de familia de los dagari están al cargo de la distribución diaria de grano. La comida de su región consiste en gachas y sopa de nueces u hojas molidas[355].

Sin embargo, en aquellos lugares del África negra donde han surgido grandes estados y cortes ricas, los cocineros profesionales siempre han aprovechado la oportunidad de desarrollar su arte. El caso más espectacular es el de Etiopía, donde la cocina imperial ha desempeñado un papel ejemplar similar al de las cocinas refinadas de Eurasia y el norte de África. Cuando agasajaron a Laurens van der Post en la corte de Haile Selassie, el banquete fue precedido por fuegos artificiales tan potentes que hicieron pedazos las ventanas de palacio. Un lacayo vestido con una levita de terciopelo verde, brocado de oro y bombachos de satén servía a cada pareja de invitados. Se servían dos comidas paralelas de forma simultánea: los invitados podían elegir entre una selección de platos y vinos franceses, o cocina etíope y el aguamiel con sabor a espino negro conocido como *tedj*. La comida de Van der Post —quien, como cabía esperar, desdeñó los platos franceses y eligió los nativos— combinaba dos clases de estofado etíope: *wat* rojo, que se condimenta con pimiento rojo, y *alicha* verde, que se suele cocinar con jengibre pero que, en aquella ocasión, fue condimentado con inusitada moderación con «todas las

especias de Etiopía». Dado que las combinaciones elaboradas de especias se consideran esenciales incluso en los hogares etíopes modestos, esto indica una explosiva concentración de sabores. Sin duda incluiría el consabido cardamomo etíope, que se parece muy poco al cardamomo real y huele a alcanfor. La variedad regional de comino negro, que sabe como una cebolla acre, y el *carom*, que se parece a la alcaravea, sin duda se emplearon para conferir otros sabores característicos de Etiopía.

Etiopía, por supuesto, es siempre la excepción de África, tanto por la antigüedad, longevidad y tenacidad de sus tradiciones literarias como por su espectacular cultura monumental y su cristianismo. Es, de hecho, la cuna de una civilización inconfundible bajo cualquier criterio comparativo, sin análogos cercanos desde la caída de las antiguas Nubia y Saba. Por consiguiente, quizá no debería sorprendernos su cocina peculiar y el refinamiento inusual de los alimentos de sus elites. Con todo, Etiopía parece merecer un elogio especial por su heroísmo en cuestiones culinarias porque, normalmente, resulta imposible, o muy difícil, crear recetas y menús socialmente diferenciados en países tan aislados como lo está Etiopía por la elevación de sus tierras altas. La variedad resulta esencial para la diferenciación, a menos que el criterio diferenciador contemple únicamente la cantidad. La escasez y el coste, indicadores habituales de los ingredientes destinados a la elite, están directamente relacionados con el exotismo y la distancia, y por consiguiente los proporciona el comercio. La historia de la cocina refinada nos conduce, a través de mares y de fronteras culturales, al tema del siguiente capítulo: la revolución del comercio de larga distancia.

6. El horizonte comestible.

La comida y el intercambio cultural de amplio alcance

Y ella aún dormía, su sueño profundo y celeste, entre sábanas blancas y suaves, perfumadas con lavanda mientras él traía de la despensa un montón de dulce de manzana, membrillo, ciruela y calabaza con gelatinas más suaves que la cremosa cuajada; maná y dátiles, transportados en nave galana desde Fez, y golosinas especiadas, venidas todas de Samarcanda, tierra de sedas, y del Líbano, el país de los cedros.

Keats, *La víspera de santa Inés*

«Avez-vous langosta en conserva?». «Non», dijo el garçon, «potage aux vermicelle, au riz, à la julienne, consommé et potage aux jambon». «¡Jabón! ¿Y tú quién diantres crees que come jabón aquí? ¿Tienes sopa de cabeza de vaca o de jugo de carne?». «Non, monsieur», dijo el garçon, encogiéndose de hombros. «Entonces, ¿tienes rosbif?». «Non, monsieur; nous avons boeuf au naturel, boeuf à la sauce piquante, boeuf cornichons, boeuf à la mode, boeuf aux choux, boeuf à la sauce tomate, biftek aux pommes de terre». «¡Un momento!», dijo Jorrocks, «he oído muchas veces que se puede preparar un huevo de mil maneras, y ya no quiero oír una palabra más».

R. S. Surtees, *Jorrock's Jaunts and Jollities*

Mantener el horizonte a distancia: obstáculos a la cocina intercultural

Casi nunca me permiten cocinar en casa porque mi esposa dice que lo pongo todo perdido. Cuando me dejan, aunque intento ampliar un vasto repertorio culinario, siempre acabo recurriendo a sabores que tienen para mí una gran carga emocional. Nunca falta el ajo, y el aceite de oliva es casi inevitable. La experiencia personal y las pruebas anecdóticas indican que esta costumbre de volver a la comida del terruño es muy típica. Incluso cuando tienen los mercados mundiales a su alcance, la mayoría de personas limitan sus menús habituales y exigen los mismos platos una y otra vez. En el próspero Occidente, esto sucede especialmente con el desayuno, una comida que suele ser más reconfortante, para la mayoría de la gente, cuanto más previsible: cereales cada día o, en algunos casos, los mismos cereales cada día. Los que prefieren comer huevos a menudo querrán comerlos cocinados de la misma manera a diario. Incluso los partidarios fervientes de los huevos fritos se dividen entre aquellos a quienes les gustan viscosos y los que los prefieren cuajados. Hay quienes son ictiófagos convencidos a la hora del desayuno; otros comerían beicon cada día pero nunca salchichas, y viceversa. El tipo de fruta en conserva, el grosor de su peladura rallada o la cantidad de azúcar que contiene se convierten en cuestiones de dogma inflexible y de costumbre invariable.

Cuando los que comen se ven tentados a experimentar, el paladar suele rechazar los sabores poco conocidos. La industria de los alimentos procesados convierte la «fiabilidad» y «regularidad»

del sabor en un criterio básico para sus productos, a fin de que cada lote de comida o bebida que lleve una marca determinada siempre sepa igual y el cliente nunca se sorprenda. Determinadas novedades pueden conquistar el mercado con asombrosa celeridad: «un mercado alimentario rápidamente cambiante, donde la pizza ha proporcionado a sus fabricantes ganancias multimillonarias en dólares, donde los kiwis de las antípodas se han convertido en una guarnición de moda para el pescado, y donde el yogur helado compite con el helado tradicional» desconcertaba a Mary Douglas, quien, pese a todo, no dejó de «creer firmemente en el conservadurismo de los consumidores[356]».

La preferencia por lo que resulta familiar afecta a culturas enteras. «Las asaduras» repugnan al detective estadounidense que protagoniza *Masquerade*, un inteligente relato de Walter Satterthwaite. Cuando viaja a París para desentrañar un caso, lo engañan para que coma *andouillettes*, que le parecen deliciosas hasta que se entera de que son tripas de cerdo rellenas de mondongo. Su rechazo a la comida extranjera comienza cuando se ve obligado a romper ciertos tabúes y consumir alimentos desagradables rechazados por su cultura materna, pero se extiende a cualquier tipo de cocina que parezca elaborada o, en su opinión, deshonesta. La alta cocina es poco americana. Disfrazar la comida con el maquillaje de una gran tradición culinaria le parece hipócrita. Dedicar esfuerzo, tiempo y dinero a tal fin ofende su puritanismo típicamente americano; emocionarse con la cocina le parece poco masculino. Se muere por comer un bistec a la plancha, sin salsas, y se burla de lo superfluos que resultan el *pâté de foie* y salsa de madeira en los turnedós Rossini. Pero se ve obligado a introducirse en el mundillo gastronómico cuando realiza un periplo por distintos restaurantes en pos de un asesino que discute meticulosamente cada menú con el camarero, receta a receta, y que convierte un interrogatorio con un policía en un debate sobre los méritos de recetas rivales de *coq au vin*. La identidad estadou-

nidense del protagonista se ve amenazada por una mezcla variopinta de salsas y tripas de salchicha.

La sátira de Satterthwaite es particularmente inteligente porque se integra en una larga tradición de hostilidad gastronómica hacia la comida francesa en *le monde anglo-saxon*, donde lo sencillo se prefiere a lo elaborado y los que rechazan los platos exóticos son capaces de comer después cualquier porquería. Estos emparejamientos ya resultaban evidentes a finales del siglo XVII, cuando los libros de cocina franceses acababan de empezar a imponer sus normas gastronómicas. Samuel Johnson describió así al famoso libertino John Wilmot, conde de Rochester: «durante un periodo de alegría etílica y sensualidad soez, con intervalos quizás aún más criminales dedicados al estudio, mostró un desprecio declarado por la decencia y el orden, una total indiferencia ante cualquier clase de moralidad, y un rechazo absoluto a cualquier ceremonia religiosa; vivió una existencia inútil y despreciable, y destruyó su juventud y su salud en pos de un hedonismo voluptuoso». Rochester, de quien cabría imaginar que sabía bastante acerca de los placeres de la vida, prometió lo siguiente:

> «Con nuestra sencilla comida,
> y el mejor burdeos que Inglaterra ofrece,
> os llenaré la tripa.
> Pero exquisiteces francesas, vino de Sillery y champaña,
> ragús y fricasés, a fe mía que no tengo.
> He aquí una buena cena, pensé, cuando enseguida
> llegó un trozo de carne, tan grande como un jinete[357]».

Según uno de los popularizadores de antiguas costumbres culinarias en la Inglaterra de finales del siglo XVIII, la cocina france-

sa estaba muy bien para Francia, pero la pretensión de «disfrazar la carne» resultaba superflua en Inglaterra. «Lo que aquí es el arte de estropear buena carne (…). En el sur de Francia (…) es el arte de hacer comestible la carne en mal estado[358]». En la época de dicho pronunciamiento, la Revolución francesa había comenzado y el caos social parecía ir acompañado de indisciplina culinaria. Durante los años siguientes, el rosbif de la antigua Inglaterra se convirtió, en las caricaturas de Gillray, en un emblema de solidez, implacable frente a la *batterie de cuisine* napoleónica. En el famoso fragmento inicial de *Ivanhoe*, de sir Walter Scott, la transformación del «viejo caballero Buey» en «Monsieur de Veau» se citaba como prueba de los efectos corruptores de una anterior invasión «francesa».

Pese a que la independencia estadounidense se obtuvo con ayuda de los franceses, el patriotismo de la cocina sencilla fue una de las características inglesas que sobrevivieron al otro extremo del Atlántico. Incluso aumentó durante el siglo XIX, junto al resentimiento de los inmigrantes que no se adaptaban al modelo anglosajón y protestante. Renunciar a la cocina propia para adoptar la sencilla comida estadounidense se convirtió en una señal de «integración» que permitía a los inmigrantes obtener la nacionalidad. En 1929 los concesionarios de vagones restaurante en la exclusiva línea *California Limited* de los ferrocarriles de Santa Fe descubrieron, cuando enmarcaban la carta, que «solomillo pequeño, champiñones» tenía mucha más demanda que «*Filet mignon, champignons*». Los platos eran idénticos[359]. Duncan Hiñes, quien merece ocupar un lugar destacado en la historia de la gastronomía por haber sido el iniciador de las guías de restaurantes, compartía la herencia angloamericana de prejuicios sobre los métodos franceses. La obra *Adventures in Good Eating* [Aventuras del buen comer], que empezó a compilar en 1936, llevaba un título que prometía mucho más de lo que podían ofrecer sus gustos singularmente prosaicos. Pretendía informar al conductor

que recorre largas distancias, el tipo de conductor que se queda atrapado a veinticuatro horas de Tulsa sin un lugar donde comer. Le gustaban los restaurantes caseros de carretera que servían «comida sencilla» y la limpieza era su prioridad. «Me mantengo alejado» anunciaba con orgullo, «de platos ocultos tras nombres franceses que no significarían nada en un hotel del Medio Oeste». No viajó al extranjero hasta poco antes de cumplir los setenta: el motivo fue un viaje para recabar datos gastronómicos en Europa, donde manifestó preferir la cocina inglesa porque era la que más le recordaba a la estadounidense. En 1961, John F. Kennedy contrató a un chef francés para que dirigiera la cocina de la Casa Blanca[360]. Como si se viera obligado a compensar de alguna manera esta elección, su esposa tuvo que sacrificar las casas de moda parisinas a las que solía acudir y confiar su vestuario, que antes era responsabilidad de Hubert Givenchy, a diseñadores estadounidenses como Oleg Cassini y Donald Brooks (aunque continuó llevando copias de modelos de alta costura, realizadas por la boutique Chez Ninon). El ferviente gastrónomo estadounidense A. J. Liebling deleitaba a los lectores de *The New Yorker* con historias autoparódicas sobre su amor por la comida francesa. Sus columnas estaban pensadas para provocar la misma mezcla de sensualidad y revulsión que explotaban las populares películas de vampiros de la época. Sus experiencias en 1926 y 1927 engarzaban comidas increíblemente opulentas y costosas con encuentros de dudosa reputación, en su mísera pensión, con todos los habitantes de los bajos fondos parisinos: *mátelots*, apaches, putas, chulos y piojos. Sus descripciones culinarias eran obras maestras del humor negro. La *truite au bleu* estaba «recocida en agua caliente, como un emperador romano en su bañera» con «la suficiente mantequilla derretida como para provocar trombosis a todo un regimiento». Volvieron a meter un caracol en su caparazón después de cocinarlo «sin tener siquiera una justificación sentimental para su reencarnación». O bien, el mismo plato era

servido en vajillas denominadas «*pots de chambre*». El padre de Liebling, en una visita a París, optó por «comida simple, nada de *schmier*[361]».

En Francia —hasta épocas recientes, cuando la situación cambió y el nuevo espíritu pluralista de los estadounidenses hizo que se abrieran a sabores de otros lugares— el rechazo estadounidense a la comida francesa parecía tan sorprendente que exigía una investigación sociológica: constituía la venganza de una cultura herida en su orgullo porque los bárbaros eran incapaces de reconocer su superioridad. La indiferencia inglesa hacia la comida francesa podía desestimarse fácilmente como la artimaña de un rival conocido por su hipocresía: uno podía comprenderlo sin tener que creérselo. Estados Unidos, sin embargo, no tenía nada que temer en Francia y sí mucho que admirar. Era como si Roma hubiese rechazado a Grecia. Roland Barthes declaró que las diferencias que hacían incompatibles los menús franceses y los estadounidenses podían resumirse en dulce frente a no dulce[362], una opinión muy extendida en Francia desde hacía tiempo. Era y es muy poco convincente. Nadie puede hacer generalizaciones acerca del paladar francés sin tener en cuenta la preferencia por aperitivos dulces, por *sauternes* con *foie-gras*, por la pastelería y por salsas para carne a las que se da un sabor intenso a base de reducir fuertes vinos de postre.

En realidad, el abismo histórico entre los gustos franceses y angloamericanos constituye tan solo un ejemplo extremo de un hecho común. La comida —al menos tanto como la lengua y la religión, y quizá más incluso— constituye una prueba cultural definitiva. Identifica y por tanto, necesariamente, diferencia. Los miembros de una misma comunidad cultural se reconocen entre ellos por lo que comen, y escudriñan el menú por si se ha incluido algún plato extraño. Aunque las modas culinarias son bastante comunes y los anunciantes pueden conseguir que determinado alimento esté muy buscado, la cultura culinaria es conserva-

dora. Los obstáculos que se interponen en una gastronomía intercultural se remontan a fechas muy remotas, y están muy arraigados en la psicología individual. Cuesta modificar el gusto personal. A los niños acostumbrados al dulzor de la leche materna les gustará el dulce durante toda su vida, a menos que al destetarlos les den a probar nuevos sabores y nuevas texturas. Los niños se resisten tenazmente a experimentar con la comida. El turismo barato retrocede ante los horizontes gastronómicos. La gente vuelve a los sabores que le son familiares y los hogares con presupuestos limitados se abstienen de experimentar para reducir el despilfarro[363]. Las esposas se exasperan al oír el grito del marido en una popular canción: «¡Dame un plato de salchichas y puré de patatas como el que solía hacer mi madre!».

El desprecio hacia la comida y los hábitos culinarios extranjeros era ya muy común en la Antigüedad. Según Heródoto, en los templos egipcios se cortaban, maldecían y vendían a los griegos, si había griegos cerca, las cabezas de los animales sacrificados. Si no, las cabezas se echaban al río. Los egipcios, respondía Galeno, comían «larvas y erizos». Las prohibiciones alimentarias de los griegos formaban parte de su cultura común, que los distinguía de otros pueblos. Consideraban sagrados a los delfines, pero se mostraban «indecisos acerca de las tortugas marina y terrestre, casi no comían perro, y menos aún caballo[364]». Muchos de los vecinos de los griegos pensaban que sus hábitos alimentarios mostraban irreverencia hacia la divinidad: sus dioses tenían que contentarse con las partes desechadas en los sacrificios: «la cola y la vesícula, las partes que no se pueden comer[365]». Dentro del mundo griego, diferentes ciudades y colonias tenían prejuicios similares. La polaridad que representan hoy las cocinas francesa y estadounidense recuerda la que surgió en la Antigüedad entre los excesos de Siracusa y la indiferencia de Atenas. A Linceo, gourmet de Siracusa, no le gustaban las cenas áticas.

> «Hay algo extranjero en ellas que las hace desagradables. Te sirven un gran plato con cinco platitos en su interior: uno con ajo, uno con dos erizos de mar, uno con un pájaro recubierto de masa dulce, uno con diez mariscos y uno más con un poco de esturión. Mientras yo como esto, él ha acabado aquello; mientras él sigue comiendo aquello, yo he acabado esto. Yo quiero un poco de esto y un poco de aquello, mi querido amigo».

Arquestrato podía detectar a un extranjero por su actitud ante los aperitivos: «mientras bebas», aconsejaba,

> «mordisquea algún postre como este: tripas o útero de cerda hervidos, marinados en comino, vinagre ácido y tapsia, y aquellos pájaros tiernos que estén en temporada. Pero no tengas relación alguna con esos habitantes de Siracusa que solo beben, como las ranas, sin comer nada[366]».

Se estaba burlando de sí mismo: él también era de Siracusa.

Los inmigrantes se resisten a aceptar la comida de las comunidades que los acogen: cuando introdujeron trabajadores japoneses en Fiyi en el siglo pasado para compensar la muerte por sarampión de miles de nativos, los japoneses se encontraron en una tierra de abundancia donde la dieta indígena era tan rica que se desconocían las enfermedades carenciales. Sin embargo, evitaron los productos locales e intentaron subsistir a base de arroz blanco; por consiguiente, casi todos murieron de beriberi y los que sobrevivieron tuvieron que ser repatriados[367]. Durante la guerra de Corea los prisioneros de guerra estadounidenses murieron porque se negaron a comer alimentos que, pese a ser muy nutritivos, les parecían repulsivos[368]. Las palabras de despedida entre españoles durante la colonización de un hemisferio extranjero en

el siglo XVI eran «Dios te guarde de perder el pan de vista[369]». Un cacique de las tierras altas mayas, tras rechazar los dulces españoles, protestó: «Soy un indio, al igual que mi esposa, y nuestros alimentos son las alubias y el chile, y cuando quiero un pavo también lo como. No como azúcar, la piel confitada del limón no es comida para indios, ni ninguno de nuestros antepasados conocía algo así[370]». Estas polaridades añadían interés a una historia que Nicolás de Mastrillo, futuro provincial de los jesuitas de Perú, relató en una carta dirigida a su familia durante sus años como aprendiz de misionero en el puesto de Andamaca, en los Andes altos. En compañía de un sacerdote de mayor edad, salió en su primera misión, un viaje de muchos días a través de las montañas y la jungla, en busca de indios sin evangelizar. Cuando los encontró, su amabilidad y generosidad lo llenaron de alegría cuando se sentaron todos juntos para celebrar un banquete bajo los árboles. Pero surgió un momento de peligro, cuando uno de los indios, que creía que los jesuitas y los españoles seglares pertenecían a razas diferentes, ya que tan distintos eran sus códigos y modales, se mostró repentinamente desconfiado. «Creo», dijo, «que estos hombres no son padres auténticos, sino españoles disfrazados». La tensión duró unos minutos, en los que Mastrillo vio pasar ante él su vida. Pero entonces, con tono relajado, el indio manifestó: «No, deben de ser padres, porque están comiendo nuestra comida[371]».

Una especie de multiplicación natural de estos efectos hace que las distintas culturas se muestren hostiles hacia las nuevas influencias culinarias. Todo lo que sea extranjero se convierte en objeto de prejuicios excluyentes. Las cocinas «nacionales» nunca son nacionales en su origen. Empiezan como hábitos culinarios regionales, con ingredientes limitados por el entorno natural. Están abiertas a intercambios locales de influencias y a modificaciones por parte de aquellos nuevos productos que se puedan incorporar a la tradición regional, ya sea en conserva, por su lon-

gevidad natural o por su idoneidad para viajar. Cuando un estilo culinario adquiere una etiqueta nacional, sufre una especie de fosilización: su pureza debe protegerse de la influencia extranjera. Esta es la razón por la que buena parte de la literatura culinaria reseña la repulsión que provocan los platos extranjeros, o, a veces, describe una fascinación por dichos platos que los lectores deberían considerar malsana, a instancias del autor.

Las cocinas tradicionales siempre se pueden definir en relación a unos pocos productos básicos y condimentos que se obtienen fácilmente en sus lugares de procedencia: dichos productos se introducen en los gustos colectivos y forman paladares que permanecen impregnados con sus recuerdos y, a menudo, se vuelven indiferentes o intolerantes hacia otros sabores. Incluso los métodos de preparación se pueden convertir en características culturales o en señas de identidad en aquellas zonas en las que se pueden encontrar los mismos alimentos. El garbanzo es un producto indispensable en casi todas las costas mediterráneas. En un extremo de dicho mar, sin embargo, la gente los estofa con condimentos, sazones y grasa y sangre animal, y se come los globos amarillos calientes, cuando están tan blandos como para poder aplastarlos con la lengua contra el paladar. En el otro extremo, a los habitantes de la costa más lejana les gusta hervir los garbanzos hasta que se convierten en una masa y servirlos como *humus*, un puré frío mezclado con aceite y condimentos que suelen incluir el limón. El garbanzo, un ingrediente que, en el extremo occidental del mar, nunca ha faltado en las ollas de los campesinos, en las regiones orientales se ha mezclado y triturado hasta convertirse en un plato refinado. En los países de una zona nunca ha gustado la forma en que preparan esta legumbre los habitantes de la otra.

Pese a que la comida no se puede transmitir fácilmente entre culturas, hoy no solo contamos con altas cocinas que se autodenominan «cocinas de fusión» e «internacionales», también come-

mos en un mundo globalizado donde platos e ingredientes se intercambian con entusiasmo de un extremo a otro del planeta. La «McDonaldización» está reflejada, si no igualada, por conquistas mundiales que empiezan en Italia (pizza, pasta), México (tacos y «burritos»), China (*wontons* y rollos de primavera, por ejemplo), India (platos al curry y *poppadoms*) e incluso Nueva Zelanda (kiwis y tarta pavlova, la invención de la cual, aunque cuestionada por Australia, es sin lugar a dudas obra de un neocelandés). Cuando visité la ciudad de Madison, en Wisconsin, me llevaron a restaurantes turcos y afganos. No llegué a probar ningún plato típico de Wisconsin, excepto queso y *fudge*, un dulce a base de leche, azúcar y mantequilla: aun así, me sorprendió no encontrar ningún restaurante que se vanagloriara de ofrecer un menú regional, y darme cuenta de que mis anfitriones solo valoraban las comidas muy exóticas. Resulta tentador presentar todo esto como la culminación de una historia progresiva de horizontes ampliados por la mejora de las comunicaciones, pero sería falso, o, como mínimo, tan simplista que constituiría una distorsión. No hay cuestión más intrigante en la historia de los alimentos que la de saber cómo se atravesaron o se rompieron las barreras culturales que impedían la transmisión de comidas y de hábitos culinarios.

Los que rompen barreras: efectos del imperio

Existen fuerzas capaces de penetrar las barreras culturales y de internacionalizar la comida. Una de ellas es la guerra. Los ejércitos son grandes transmisores de influencia cultural, y las guerras modernas, que movilizan a grandes masas de gente corriente y

las trasladan por todo el mundo, han tenido efectos paradójicos en el entendimiento internacional. Es difícil conseguir que los soldados «se queden en la granja ahora que han visto París», como rezaba la letra de una canción popular. El gusto por la comida india en Gran Bretaña, o por la cocina indonesia en los Países Bajos, podría haberse limitado a inmigrantes y miembros de la anterior elite administrativa si los soldados que volvían del frente no lo hubieran extendido a otras personas de su clase. El *kushuri* —una comida popular de las calles de El Cairo a base de arroz y lentejas con cebolla y especias— es presumiblemente el plato indio *kitchri*, que fuera llevado a Egipto por las fuerzas británicas. «La circulación colonial» es un fenómeno más antiguo en la historia de la comida que las hamburguesas y el pollo frito[372]. Al marcharse, los conquistadores dejan tras de sí un concepto originalmente extranjero de lo que constituye una comida adecuada para un soldado. El pollo asado con salsa de migas de pan y leche y el rosbif con *Yorkshire pudding* [una especie de buñuelo] todavía aparecen en los menús de los comedores de oficiales en Pakistán.

No cabe duda de que el hambre, o alguna emergencia análoga como la guerra, pueden predisponer a la gente a aceptar comida que bajo otras circunstancias rechazarían por ser extranjera. En el siglo XVI, los chinos y los japoneses aceptaron los boniatos después de que fueran introducidos en China y Japón en épocas de hambruna. El gusto por el *spam* [fiambre enlatado], introducido como ayuda alimenticia estadounidense, perduró en Gran Bretaña una vez finalizada la segunda guerra mundial. Hoy, los excedentes que los países desarrollados reparten a un tercer mundo asolado por la hambruna se extraen de «montañas» de trigo y de «lagos» de leche: convierten a culturas hostiles a la lactosa a los productos lácteos, y a consumidores de gachas de avena al pan. De forma similar, el interés económico puede persuadir a la gente para cambiar su dieta si encuentran un alimento que re-

sulte excepcionalmente explotable. En la Nueva Zelanda de finales del siglo XVIII, los maoríes cambiaron sus costumbres alimentarias y comenzaron a producir cerdos y patatas —alimentos que antes no conocían— para venderlos a los barcos europeos, tanto balleneros como militares. Al turismo del siglo XX se le suele atribuir la implantación de cambios de gusto masivos. Existe también una fuerza capaz de transmitir gustos por sí sola: se trata de lo que podríamos denominar magnetismo cultural, que mueve a algunas comunidades a copiar los hábitos culinarios de otras culturas más prestigiosas.

Este efecto se ha podido observar con frecuencia incluso en una historia tan autocomplaciente como la de la Europa occidental. En la Alta Edad Media se acumularon pruebas del ejemplo más sorprendente, cuando el islam influyó en los gustos culinarios de la Europa occidental. Como hemos visto, este fue un auténtico caso de imitación como forma de halago: el tributo ofrecido por una civilización inferior a otra superior. No se trataba de «aculturación»: por el contrario, las partes de Europa que estaban más cerca del islam en la Edad Media, o que fueron reconquistadas tras haber formado parte de sus dominios, solían reaccionar en contra y a rechazar su comida. La cocina de la mayor parte de España está basada en el aceite de oliva, pero no como consecuencia de la presencia musulmana en la época medieval. Durante siglos, los cocineros cristianos prefirieron cocinar con manteca: de hecho, era el ingrediente que mejor definía la cocina cristiana, porque tanto musulmanes como judíos lo tenían prohibido. Andrés Bernáldez, cronista de finales del siglo XV, no era más que un párroco en una provincia de la periferia pero, quizá por la extrema modestia de sus circunstancias, fue un fiel portavoz de su época: la época de la expulsión de los judíos y la conquista definitiva del último reino musulmán de España. Su larga lista de vicios judíos y musulmanes culmina, como si fuera peor que sus supuestas ofensas contra la humanidad,

la moral, la decencia, el honor y la verdad, con una denuncia de «sus estofados repugnantes, que hacen con aceite de oliva[373]». En cualquier caso, la comida cristiana era la comida de aquellas partes de España que los musulmanes descuidaron y no se molestaron en conquistar o en defender tenazmente: bosques, montañas, frías mesetas y zonas de clima atlántico, donde no crecían los olivos pero podían criarse muchos cerdos. El papel actual de la aceituna en España no empezó hasta después de que hubieran expulsado, dispersado o convertido a judíos y musulmanes; la gran expansión de la industria aceitunera en el siglo XVII no se vio frenada por el odio confesional. Todavía quedan muchos platos tradicionales que no emplean aceite de oliva. Los clásicos pucheros de garbanzos y alubias hechos a fuego lento —cocidos y fabadas— se ligan con la untuosa manteca de cerdo.

La influencia que ejercen en una cultura determinada los que antes la habían imitado puede ser sorprendente, porque a veces cambia el flujo de la corriente cultural dominante. No sorprendería, por ejemplo, descubrir que en la India imitan la cocina iraní a causa del prestigio de la erudición persa desde lo que consideramos Edad Media en adelante: el persa era la lengua cortesana del imperio mogol. Sin embargo, al cocinar, la influencia preponderante se ha ejercido en la dirección opuesta, y la cocina iraní ha tomado de la india su dependencia del arroz, pese a que las variedades que comen los iraníes no son apropiadas para el clima del país. En Irán se prefieren las variedades caras, prueba del prestigio social que el arroz confería a aquellos que lo comían cuando fue introducido en el país. Cuando se cultivan en el país, la productividad de estas variedades disminuye con el tiempo y es preciso importar semillas de la India. Los métodos culinarios son elaborados, como corresponde a lo que comenzó siendo un alimento refinado. Después de tenerlo dos horas en remojo y de hervirlo hasta que esté *al dente*, el arroz se cuece en grasa durante media hora bajo una tapa de rafia. A continuación se añaden los

condimentos: carnero asado, cerezas agrias, hierbas, eneldo, azafrán o cúrcuma, por citar solo unos pocos ingredientes mencionados en los libros de recetas del periodo safavid[374].

No existe ninguna fuente de influencia en la cocina —o quizás, en el intercambio cultural general— que haya superado al imperialismo. En ocasiones los imperios pueden ser lo suficientemente poderosos como para imponer un gusto metropolitano en una zona periférica, y habitualmente promueven la migración humana y la colonización, que a su vez tansmiten hábitos dietéticos además de otros aspectos culturales, o reeducan los paladares de expatriados que se convierten en transmisores de nuevos gustos cuando regresan a sus países. Las corrientes del imperio viajan en dos direcciones: primero, el flujo hacia el exterior desde un centro imperial crea diversidad metropolitana y culturas «fronterizas» —cocinas de mestizaje— en los extremos de los imperios. A continuación el reflujo del repliegue imperial devuelve a casa a colonos con paladares acostumbrados a los sabores exóticos y libera las fuerzas de la «contracolonización», salpicando los antiguos centros imperiales con enclaves habitados por pueblos a veces sometidos, quienes llevan sus cocinas con ellos. Por consiguiente, existen tres tipos de cocina imperial: las altas cocinas de los puntos neurálgicos del imperio, que arrastran ingredientes, estilos y platos de todas las regiones conquistadas hasta un menú central; la cocina colonial, que yuxtapone la comida de los colonos de elite procedentes de la «madre patria» con los estilos «subalternos» de sus cocineros y concubinas locales; y el efecto contracolonial, que introduce a los pueblos imperiales a la comida de sus razas sometidas y antiguas víctimas cuando estas comienzan a migrar hacia el centro.

La cocina turca es el mejor ejemplo del primer tipo de cocina imperial. Aunque los gastrónomos y los historiadores culinarios están redescubriendo ahora las delicias de las comidas regionales y preimperiales de Turquía, el menú que ha proporcionado más

fama a la comida turca y la ha establecido como una de las grandes cocinas del mundo fue concebido por los aristócratas de la corte en la Constantinopla otomana y, sobre todo, en las cocinas del sultán en el palacio de Topkapi. Hoy, el palacio constituye una prueba palpable de cómo era el imperio en la época de su grandeza, entre los siglos XVI y XVIII. La sala del trono es un pabellón y hay muchos apartamentos repartidos por los jardines, como las tiendas de un campamento nómada: vestigios de un estilo de vida imperial que nunca abandonó del todo el recuerdo de los orígenes esteparios de la dinastía gobernante. El asiento imperial es lo suficientemente espacioso para un sultán de corpulencia mórbida, puesto que los recuerdos del nomadismo se alimentaron a lo largo de siglos de sobrealimentación sedentaria. En el laberinto que constituye el harén, con sus caminos fastuosos y sus escondidos callejones sin salida, se pueden adivinar los métodos arcanos de gobernar el imperio: aquí las conversaciones privadas trataban sobre política, y las mujeres y los eunucos conspiraban para asegurarse la sucesión de un futuro amo entre la prole del sultán. El harén podía acomodar a dos mil mujeres, y los establos a cuatrocientos caballos.

La magnitud del palacio atestigua el tamaño del imperio y el alcance del gobierno otomano, pero las estadísticas sobre la gestión de las cocinas dejan muy atrás a todas las demás. En el siglo XVI, las cocinas estaban equipadas para servir a cinco mil comensales a diario y a diez mil durante los días festivos. El cocinero jefe tenía un equipo de cincuenta subcocineros, el pastelero principal treinta asistentes y el catador principal cien subordinados. Estas cifras aumentaron con el imperio: los platos se volvieron más refinados, la gama de influencias culinarias se expandió y el trabajo se hizo más especializado. A mediados del siglo XVIII había una cocina para cada uno de los seis tipos de *halva*, y todas tenían su propio cocinero jefe y cien ayudantes, El número de empleados ascendía a 1370[375]. Cien carros traían cada día la leña

para las cocinas. Se hacían repartos diarios de dátiles, ciruelas y ciruelas pasas de Egipto, miel de Rumania o —para la mesa del sultán— de Candía, aceite de Koroni y Methoni y mantequilla del mar Negro, envuelta en pieles de buey. A principios del siglo XVII el consumo diario de carne se elevó a doscientas cabezas de carnero joven y cien corderos o carneros en temporada, 330 pares de aves de corral y cuatro terneras para la mísera comida de los eunucos.

La cocina de Topkapi era imperial y metropolitana a un tiempo, una especie de cocina de fusión, porque combinaba ingredientes de todo el imperio en platos nuevos. Considero lo que ahora llaman comida *tex-mex* como una típica cocina fronteriza. El nombre híbrido nos sugiere mestizaje colonial, mientras que todos los centros de la gastronomía del suroeste son tierras que Estados Unidos arrebató a México durante la gran expansión estadounidense del siglo XIX. El cumplimiento del «destino manifiesto» era una empresa imperial, como lo eran otros imperios blancos de la época. El hecho de que el imperio norteamericano limitara con los territorios que se anexionó no significa que sea menos imperio que los dominios remotos de los países de la Europa occidental. Gran Bretaña, Francia y Alemania tuvieron que adquirir sus imperios mediante viajes marítimos de larga distancia, porque no había espacio para la expansión en sus propios territorios (aunque Francia lo había intentado bajo Napoleón y Alemania lo intentaría de nuevo bajo Hitler). El esfuerzo de Estados Unidos tuvo un paralelismo contemporáneo en el imperialismo ruso, que, a lo largo de un periodo más largo, construyó un imperio terrestre similar a expensas de sus vecinos. El papel desempeñado por los territorios arrebatados, en el caso de Estados Unidos, a Canadá y México, lo representaron, en el caso de Rusia, las tierras conquistadas en Finlandia, Polonia, el imperio otomano y el Asia central musulmana; el equivalente ruso de los indios americanos fueron los pueblos autóctonos de Siberia y de

la tundra y la taiga rusas, a los que los rusos llamaban «las pequeñas gentes del norte». Ambos imperios crecieron de manera similar: marginando, exterminando o aculturizando a los pueblos-víctimas. Cuando Rusia y Estados Unidos se convirtieron en enemigos y rivales en el siglo XX a causa de la Guerra Fría, los estadounidenses adoptaron una actitud de censura hacia el imperialismo ruso, olvidando o no teniendo en cuenta cuán similares habían sido las trayectorias de ambos países en el siglo XIX.

Incluso los más sumisos acaban por rebelarse, y algunos de los pueblos que Estados Unidos conquistó en aquella época han comenzado a vengarse de una forma apropiada. Los «hispanos» recolonizan las tierras que les fueron arrebatadas y, de hecho, se extienden por otros lugares hasta llegar a constituir una gran presencia contracolonial en buena parte de Estados Unidos. Entretanto, la comida del suroeste había vuelto a sus orígenes mexicanos, ya que los ingredientes que definen a la cocina mexicana ocupan un territorio culinario cada vez más extenso. El chile es la marca de esta cocina, el maíz y las alubias negras sus símbolos más sólidos, las limas le proporcionan sus atributos y finas lonchas de queso forman su bandera. El chile con carne —que, en su versión más corriente, lleva alubias negras enteras guisadas a fuego lento en agua con mucho chile en polvo, comino, que quizá represente la contribución española a la evolución de esta cocina, y carne picada— podría considerarse con toda justicia su plato típico. Es también el plato oficial del estado de Texas, donde los puristas no usan alubias.

Hay muchas variedades de chiles, desde los «anchos», bastante suaves, hasta los abrasadores habaneros y los pimientos colorados. Pican tanto porque contienen un alcaloide acre llamado capsaicina: de acuerdo a la velocidad con que esta sustancia se diluye en una mezcla de alcohol, azúcar y agua, las distintas variedades se clasifican en Estados Unidos en una escala calibrada en «unidades Scoville». Las cayenas, relativamente poco fuertes, al-

canzan las cuatro mil unidades, mientras que los ardientes habaneros pueden llegar a las 300 000 unidades. Sin embargo, al hacer chile con carne, los polvos se suelen emplear en una combinación que, como el «curry», no es una sola especia, sino una mezcla de varias. Los orígenes del plato están rodeados de polémica: con diferentes grados de plausibilidad, se han asignado a los cocineros vaqueros de mediados del siglo XIX, a las «reinas del chile» mexicanas —vendedoras callejeras de San Antonio— y a restauradores de Dallas de mentalidad emprendedora. Fueran cuales fuesen sus orígenes, sin embargo, no cabe duda de que en su elaboración se emplea parte del repertorio de ingredientes que precedieron a la anexión estadounidense del suroeste y que, desde entonces, han conquistado gradualmente a los conquistadores. La cadena de restaurantes Taco Bell ha comercializado los tentempiés mexicanos por todo Estados Unidos. En una película de ciencia ficción muy popular, aparecía como la cadena de restaurantes que iba a conquistar el planeta.

La cocina *tex-mex* ha atravesado sus fronteras históricas, lo cual puede explicar su adulteración por parte de los gustos metropolitanos. La cocina filipina constituye un ejemplo de cocina de frontera que ha alcanzado una auténtica armonía entre ingredientes indígenas y metropolitanos. Cuando los españoles comenzaron su larga, lenta y penosa colonización del archipiélago en 1572, ya estaban muy versados en colonialismo. Una política misionera intencionada aseguraba que un elemento de las culturas indígenas —las lenguas locales— sería inviolable. De los otros dos grandes rasgos culturales —religión y comida— el primero sufrió una completa transformación debido a una conquista espiritual singularmente exitosa en la mayoría de islas, mientras que el segundo acabaría convirtiéndose en un híbrido. El híbrido resulta excepcionalmente complejo porque la colonización china, que —pese a crisis periódicas en las relaciones comunitarias, salpicadas de masacres, expulsiones y prohibiciones a la in-

migración china— fue fundamental para la economía de la isla en tiempos coloniales, ha contribuido tanto como la colonización española, mientras que los cambios introducidos por los colonos extranjeros nunca han amenazado los cimientos malayos de la cocina. El arroz suelto, a menudo condimentado con hojas de plátano, es la base de casi todos los platos, pero se suele servir con pan para perpetuar el legado español. Algunos panes filipinos están elaborados con coco, un ingrediente que, de una forma u otra, aparece en la mayoría de comidas y proporciona el aceite para cocinar que emplea todo el mundo. La presencia española se puede detectar en tres áreas muy evidentes: primero, el léxico de la cocina —varios platos llevan aún su nombre español, como las gambas, por ejemplo, y los estofados aromáticos conocidos como adobos (o, debido a la corrupción malaya, *adobong*), mientras que las tortas dulces llevan el nombre de turrón. Algunos de los platos más populares son adaptaciones de otros platos españoles, como la paella o el cochinillo, asado a la española y llamado lechón, como en español, o la caldereta, hecha con cabrito. Finalmente, las comidas filipinas acaban con un postre dulce, y los distintos postres son de origen español, incluyendo el flan, el único postre español que se ha hecho un sitio en el repertorio culinario mundial, junto a los dulces a base de yema de huevo y azúcar y los pastelillos de mazapán.

Las cocinas fronterizas surgen no solo a causa de intercambios de emigrantes entre el centro y la periferia, sino también por la forma en que los imperios desplazan a las poblaciones para cubrir las necesidades de la política y la economía imperiales. El nombre de la cocina Cajun es una deformación de «acadio», término con el que se conocía a los habitantes de la Acadia canadiense, deportados desde Canadá en el siglo XVIII, pero sus sabores picantes, típicos de otras cocinas caribeñas, revelan un largo periodo de aclimatación en el nuevo entorno de los acadios. La mejor cocina tradicional de Suráfrica es la de los malayos de El

Cabo, traídos en barco por los holandeses en los siglos XVII y XVIII para proporcionar la mano de obra especializada que no podía reclutarse localmente. Sus banquetes para celebrar el fin del Ramadán exhiben influencias acumuladas desde todos los confines del océano Indico, así como características propias de la comida traída desde Holanda por la clase dirigente blanca. El plato conocido como *buriyanis* alterna capas de arroz hervido con huevos cocidos y cordero, guisado con cebollas, jengibre, hinojo, ajo, comino y tomates; todo ello se cubre y se deja cocer a fuego lento durante horas. El *ingelegde vis* se fríe, el róbalo se adoba en vinagre con curry. El *smoorvis* es róbalo estofado con cebollas, chiles y pimientos hasta que se convierte en una masa. Para hacer *bobotie*, la carne picada con curry se cuece al horno y se cubre con una capa de huevos batidos. Los *sosaties* son brochetas de carne en un adobo picante. El clásico *bredie* se elabora con calabaza, cocinada a fuego lento en aceite al que se han añadido chiles[376].

Las comidas de los esclavos del continente americano tienen un carácter similar. Algunos de los ingredientes característicos hicieron el viaje transatlántico junto a los esclavos, y en las muchas colonias donde se les dieron terrenos para que cultivaran sus propios alimentos, y donde tenían sus propios hogares con cocinas individuales, cultivaron los productos de sus lugares de origen. Se trajeron de África los productos básicos del menú de los negros: ñames, quingombó, llantenes y sandías, que se convirtieron en símbolos de la negritud en la tradición satírica. Otros productos tienen una procedencia más incierta. Las *collard greens* —una especie de col rizada de sabor más suave, que según la cocina tradicional negra del sur profundo estadounidense se cuece con manteca de cerdo— no es una variedad autóctona del Nuevo Mundo, pero no hay documentos de su viaje hasta Estados Unidos. La alubia carilla, sin la cual ningún menú sureño podría considerarse completo, fue introducida probablemente junto a

los esclavos, aunque no existen pruebas claras de que se comiera en aquellas partes de África que proporcionaban mano de obra para las plantaciones. No cabe duda de que trajeron el guisante de Angola o guandú desde África para alimentar a los esclavos, pero no puede rivalizar con la alubia carilla en el repertorio culinario. De cualquier modo, la mayoría de los platos ahora conocidos como «*soul food*» —comida tradicional de los negros del sur de Estados Unidos— se crearon en el nuevo entorno americano, y en gran parte se basaron en la cocina de los americanos nativos. Las gachas de sémola guardan un parecido razonable con las gachas de mijo muy molido que se comen en muchas partes del África occidental, pero en Estados Unidos se elaboran con maíz. El pan de maíz era un híbrido que no guardaba relación alguna con África: estaba hecho con harina autóctona, laboriosamente fermentada a la manera del hombre blanco mediante la adición de lima para compensar la falta de gluten. La melaza, el ingrediente que, junto a la manteca de cerdo, hace que la comida del sur, tanto negro como blanco, sea característicamente empalagosa y reconfortante, era una intromisión del Nuevo Mundo, pero es probable que no se empleara en las cocinas nativas de África hasta que los comerciantes blancos la introdujeron allí. Las berzas y las alubias carillas que los esclavos añadían a sus estofados se guisaban con las partes del cerdo que los blancos desdeñaban, como papada, pies y mondongo.

Cuando las mareas del imperio retroceden, los que retornan viajan con ellas y suelen llevar los gustos tropicales a Europa. Después tiene lugar una contracolonización, en la que cocineros y restauradores proporcionan dichos sabores y contribuyen a difundirlos entre clientes sin experiencia colonial. Inglaterra, Francia y los Países Bajos se convirtieron, en la época poscolonial, en trampolines para la proyección a escala mundial de comidas indias, vietnamitas y magrebíes e indonesias, respectivamente. Los inmigrantes, como hemos visto, tienden a rechazar la

comida de las comunidades anfitrionas, pero pueden verse obligados a adaptarse. Una de las maneras en que sobreviven los inmigrantes consiste en copiar los hábitos alimentarios que encuentran, o en aceptar comida elaborada para alguna conmemoración, como por ejemplo, el menú estadounidense del día de Acción de Gracias. Sir Andrew Smith, el informante de Darwin, vio a bechuanas en el África meridional que, tras ser expulsados de sus hogares por los zulúes, «parecían esqueletos ambulantes». Aprendieron a reconocer los alimentos comestibles a base de observar a los babuinos y a los monos[377]. Algunos años después, unos hombres blancos que se vieron obligados a vivir en el Ártico a causa de un naufragio, acabaron apreciando la carne de foca porque «no tiene sabor a pescado, sino a foca (…). Con paciencia y una buena cantidad de salsa picante» incluso podía ser «excelente[378]». Además de las estrategias de supervivencia, la habituación a una cocina poco familiar puede servir, en contextos imperialistas, como método de control, para mostrar solidaridad hacia los nativos y explotar su destreza. Consideremos, por ejemplo, a los holandeses.

La cocina holandesa tiene una reputación lamentable, incluso entre los propios holandeses. Dicha reputación es injusta y desafortunada, porque podría llevar a algunos gastrónomos a dejar de disfrutar de un buen arenque o de la frescura de las gambas procedentes del mar del Norte, o de la sensación de bienestar que proporciona un plato de *boerenkool* bien elaborado, a base de col verde tierna mezclada con patatas y a la que se añade carne muy condimentada. Por otra parte, la modestia de los holandeses acerca de su cocina nacional los ha hecho excepcionalmente receptivos a la comida de otras culturas. El *rijstafel* indonesio tiene derecho a ser considerado el plato nacional holandés: su rival, el *hutspot*, una especie de puré hecho con trozos de zanahoria y patata en conmemoración de los famélicos defensores de Leiden durante el sitio de 1574, solo puede recomendarse por motivos

sentimentales. Resulta difícil imaginar dos platos más distintos que el *rijstafel* y el *hutspot*, el primero es más exótico que doméstico, más festivo que conmemorativo, más abundante que austero y más abigarrado que monocorde. Evoca recuerdos de un pasado caracterizado por la abundancia y los privilegios, de tiempos en los que los colonos holandeses compartían los festines de los rajás. Cuando lo comemos volvemos a introducirnos en el mundo del coronel Verbrugge, el personaje «bueno» en la gran novela antiimperialista de 1860, *Max Havelaar, o las subastas de café de la Compañía Comercial holandesa*, quien intentaba que sus espuelas tintinearan contra el suelo de arcilla de su comedor mientras agasajaba al regente de Lebak con un amplio surtido de platos.

Mientras que el *hutspot* evoca la época en que los holandeses luchaban por su independencia, el *rijstafel* pertenece al periodo en que privaban a otros de la suya. Cuesta elaborarlo bien, porque incluye numerosos platos, y cada uno de ellos exige muchos ingredientes. Alrededor del cuenco central de arroz se sirven a la vez más de una docena de platos diferentes, que se conservan calientes sobre pequeños braseros o lámparas de alcohol. Es obligatorio incluir *sambal goreng*: se fríen chile, numerosas especias, cebollas y ajo para hacer una base a la que se incorporan la carne o el pescado; resulta especialmente bueno con calamares. También se suelen servir otros *sambals*, normalmente a base de mezclas de chiles, quizá con ralladura de limón o pasta de gambas. *Rendang* es el plato al curry esencial en un *rijstafel*: en los restaurantes holandeses se suele elaborar con carne de vaca, aunque la versión clásica lleva carne de búfalo acuático, marinada en leche de coco con especias originarias de Sumatra: cúrcuma, jengibre, galanga, ajo y hoja de *salam* (que tiene un aspecto parecido a la hoja de laurel y sabe como la hoja de curry), además de los chiles introducidos en tiempos coloniales. A continuación se hierve a fuego lento en su adobo hasta que esté casi seco.

Antes de la colonización francesa, la cocina vietnamita, pese a estar muy influida por la comida china, no contaba con demasiada estima internacional. La primera comida que Thomas Bowyer reseñó en su viaje pionero de 1695 estaba elaborada con serpiente hervida y arroz negro[379]. La cocina vietnamita que llegó a Francia en la época poscolonial ya estaba influenciada por la gastronomía francesa. Las *baguettes* y las *crêpes* continúan formando parte del repertorio gastronómico. Es, fundamentalmente, una cocina típicamente surasiática, basada en una especie de salsa de pescado aún más fuerte que la tailandesa aromatizada con tamarindo y limoncillo, pero destaca por su cuidada elaboración. Esta cocina tiene un evidente potencial para la industria de la comida rápida, porque sus platos más destacados incluyen «cosas para picar»: sabrosos rellenos recubiertos con hojas de lechuga y luego hervidos, y rollos de primavera envueltos en translúcidos fideos de arroz; pero los vietnamitas suelen compartir la solemnidad con que los franceses tratan a la comida y piensan que debe prepararse con esmero y disfrutarse tranquilamente.

La expedición de Gordon West «en autobús al Sahara» en la década de 1920 le permitió participar en muchas comidas que parecían reflejar el periodo colonial de la cocina marroquí. Se encontró con dos estilos coexistentes de cocinar y de comer, el francés y el nativo, que acababan de empezar a intercambiar influencias. Inició su odisea en restaurantes de *kebabs* en Tánger, comiendo trocitos crujientes de hígado a la plancha y albóndigas entre panes sin levadura, seguidos de infusión de menta. En Meknes cenó *crème St. Germain, omelette aux fines herbes* y un ave asada a fuego vivo para que estuviera más crujiente. Por el contrario, en Fez, un eminente caíd daba a comer a sus invitados de su propia mano, a la manera tradicional, trocitos de pollo muy blando tras una cocción lenta y prolongada; después sirvieron patos silvestres, rellenos con arroz y hierbas y acompañados de una ensalada de rábanos, naranja y pasas. A continuación llegó

«un gran asado de cordero». De tanto cocinarlas, todas las carnes se podían desmenuzar fácilmente, por lo que sobraban cuchillos y tenedores. Los comensales las partían con los dedos y se daban a probar mutuamente los bocados más sabrosos. El cuzcuz con almendras, judías verdes y pasas puso a prueba la destreza de West. Era preciso formar bolitas con la palma de la mano para poderlo comer fácilmente. Los eructos corteses de los invitados anunciaban el final de la comida, un plato de dulces.

Cuando el autobús de West bajó por el Atlas, en un extremo del desierto, junto a la antigua ciudad fortificada bereber de Ksar es-Souk, el hotelero local servía con orgullo los platos siguientes en su búngalo de barro:

Consommé
Filet de Truite Sidi Ali
Poulet de Grain en Cocotte
Haricots Verts
Cotelettes de Veau Zerhoun
Pommes Mignonettes
Caramel Ziz. Fruits Variés

M. Berujon, cuya cocina atraía «a todos los clientes del campamento», incluso a humildes legionarios que se gastaban la paga de una semana en una comida, evidentemente daba a sus cenas un toque calculadamente exótico. Por desgracia, hoy desconocemos el significado de los nombres árabes que intercalaba en la carta. Presumiblemente, indican los comienzos de la incorporación gradual de los sabores locales a las salsas y condimentos de la comida francesa. En la elaboración de la trucha «Sidi Ali» sin duda tenían un papel destacado las almendras dulces del país, quizá con la adición de pasas. El nombre de la ternera «Zerhoun» me induce a pensar en una guarnición que podría incluir pi-

miento rojo y brotes de cebada. Para el paladar occidental, el contraste de texturas marcaba la diferencia entre la comida de los colonos y la de los nativos, incluso más que los contrastes de sabor. «Cuanto más al sur viajamos, más dura es la carne». La escasez de pastos y la necesidad, en el clima sahariano, de comer rápidamente los animales acabados de matar, sin manirlos antes, obliga a imitar a los nativos, pero los franceses «conservan obstinadamente sus métodos nacionales de preparación[380]».

La última gran categoría en las cocinas de expatriados es la de los exiliados. El estado chino nunca ha fomentado la emigración a otros países, con la excepción de aquellos que limitan con China. Por consiguiente, la difusión de la cocina china por todo el mundo ha sido colonial pero no imperialista, y la han llevado a cabo pacíficos emigrantes en un «exilio económico[381]» autoimpuesto. Al menos, así sucedió con la emigración china más reciente, aunque la del último siglo fue auténticamente imperialista en otro sentido, puesto que los gobiernos europeos enviaban de un lugar a otro de sus imperios a los culis y lavanderas reclutados a la fuerza. Esta cocina ha producido híbridos propios, entre los que destaca, lamentablemente, el *chop suey*, una mezcla de, pongamos, brotes de bambú, brotes de soja, castañas de agua y otras verduras con trocitos de carne o de pollo: una invención de los primeros restauradores chinos en la Norteamérica del siglo XIX[382]. La mayoría de vietnamitas que llevaron su cocina a Occidente a partir de la década de 1950 eran refugiados políticos. También lo eran las víctimas de la Revolución rusa que pusieron de moda la comida rusa en París después de la primera guerra mundial. Esta invasión rusa de la capital de la alta cocina se produjo gracias a la fama de lujosas de que hacían gala las mesas rusas. En el segundo y tercer trimestre del siglo XIX, una manera de servir a la que se atribuían orígenes rusos, llamada *service à la russe*, se puso de moda en la Europa occidental empezando por Francia, de donde parece haberse extendido a los países veci-

nos. En lugar de colocar diferentes platos en la mesa para que los invitados se sirvieran ellos mismos como era entonces costumbre, un criado pasaba cada plato por separado a los comensales. Esto permitía aumentar el tiempo destinado al espectáculo gastronómico: la mesa del banquete, no tan llena de platos, podía albergar ahora cuberterías más lujosas y centros florales. La multiplicación de lacayos era en sí una exhibición de riqueza. Los gráciles movimientos de los camareros y su discreción constituían un nuevo tipo de teatro, auspiciado por los ricos, que requería un aprendizaje especializado. La cocina «franco-rusa» ya formaba parte del repertorio gastronómico antes de la revolución, gracias al intercambio de cocineros, jefes de comedor y comensales en la vieja Europa. Con todo, cuando George Orwell, jugando a «ser un vagabundo en París», trabajaba en la cocina de un restaurante ruso en la década de 1920, se unió a otros empleados que, nerviosos, esperaban la llegada de su primer cliente francés y ansiaban fervientemente que el establecimiento se ganara una reputación entre los nativos.

El comercio como camarero: sal y especias

Como medio de interpenetración de cocinas muy separadas, la única actividad que puede rivalizar con el imperialismo y la colonización es el comercio. El comercio se desliza como un camarero alrededor de la mesa de la gastronomía mundial, llevando platos sorprendentes a comensales desprevenidos, o buscando asiento para invitados inesperados. La circulación global de ingredientes que propicia el comercio cuenta con la ayuda de lo que yo denomino «el efecto forastero[383]», la tendencia que tie-

nen muchos pueblos a reverenciar lo exótico. Ingredientes traídos desde muy lejos, lo que supone un gasto y un esfuerzo considerables, o intercambiados como regalo con plenipotenciarios extranjeros, obtienen un prestigio desproporcionado respecto a su valor intrínseco o a sus méritos prácticos como alimentos. Se reciben como si fueran sabores procedentes del horizonte divino, se atesoran como milagros o se valoran, inicialmente, por su exclusividad. Estas reacciones son similares al interés añadido que adquieren los viajeros a medida que amplían su recorrido: los peregrinos se revisten de santidad, los dirigentes de carisma y los guerreros de ferocidad, mientras que los embajadores atraen más atención si vienen de tierras lejanas. Lo desconocido resulta atractivo. En algunas ocasiones el «efecto forastero» es lo suficientemente fuerte como para vencer la arraigada hostilidad que la mayoría de culturas muestran hacia la comida extranjera.

De hecho, una gran cocina tendrá ingredientes de procedencia muy diversa, característica que ya se apreciaba en la Antigüedad. «Decidme ahora, musas», ordenó Hermipo, «cuántas cosas buenas ha traído Dionisio a los hombres en su barco negro desde que surca el mar oscuro como el vino». De Cirene procedía la tapsia (un curioso condimento, al que haremos referencia en el capítulo siguiente); de Helesponto, la caballa y todo tipo de pescado salado; de Tesalia, la harina de trigo y las costillas de buey. «Los de Siracusa envían cerdos y queso (…); Rodas pasas e higos maravillosos». Las peras y las grandes manzanas procedían de Eubea. «Los paflagonios envían las castañas y almendras lustrosas que sirven de ornamento en los banquetes». Fenicia proporcionaba dátiles y trigo para hacer pan[384]. Los mismos valores, en el contexto de una actividad comercial cada vez mayor, fueron puestos de manifiesto por Brillat-Savarin, para quien

> «de los diversos componentes de la cena de un sibarita, los ingredientes principales son de origen

francés, como la carne, las aves de corral y las frutas; algunos tienen origen inglés, como el bistec, la tostada con queso derretido, el ponche, etc., algunos proceden de Alemania, como el chucrut, la ternera ahumada de Hamburgo o los filetes de la Selva Negra; otros de España, como la olla podrida, los garbanzos, las pasas de Málaga, el jamón de Xerica curado a la pimienta y los vinos de postre; algunos de Italia, como los macarrones, el queso parmesano, las salchichas de Bolonia, la polenta, los helados y los licores; algunos de Rusia, como la cecina, las anguilas ahumadas y el caviar; algunos de Holanda, como el bacalao salado, los quesos, el arenque en vinagre, el curasao y el anís; algunos de Asia, como el arroz indio, el sago, el curry, la soja, el vino de Siraz y el café; algunos de África, como los vinos del Cabo; y, finalmente, algunos vienen de América, como las patatas, las piñas, el chocolate, la vainilla, el azúcar, etc; todos ellos constituyen prueba suficiente de la afirmación (…) que una comida como la que te pueden servir en París constituye un todo cosmopolita, en el que cada parte del mundo está representada por sus productos[385]».

Todo esto debería dar que pensar a los que creen que la cocina «internacional» es algo «nuevo».

Durante la mayor parte de la historia, sin embargo, el comercio alimentario de larga distancia ha estado limitado a los artículos de lujo. Cada sociedad cultiva sus propios alimentos básicos, a menos que puedan importarse a bajo coste. Un frecuente motivo de expansión imperial es la pretensión de diversificar la dieta mediante la imposición de una colaboración ecológica en zonas que se especializan en distintos alimentos. El imperialismo an-

dino, desde los tiempos de Tiahuanaco hasta la época de incas y españoles, siempre se ha basado en intercambios forzosos de comida y, cuando era necesario, de mano de obra, entre productores situados a diferentes altitudes o entre los distintos microclimas que son característicos de los terrenos montañosos y los valles. Durante buena parte de la historia china, los imperios que han unido los entornos opuestos de la China septentrional y meridional han estado ligados por el suministro de arroz procedente del sur para su consumo en el norte. El mundo romano pudo existir porque algunas provincias se especializaron en el suministro de productos básicos a las provincias restantes: Egipto, Sicilia y el litoral norafricano eran los «graneros» del imperio, Bética su olivar. En el imperio azteca, los intercambios de tributos entre zonas ecológicamente especializadas sustentaron la hegemonía de unas pocas comunidades alrededor del lago Texcoco. A más de 2150 metros sobre el nivel del mar, donde solo era posible cultivar en chinampas, terrenos flotantes dragados del fondo del lago, el entorno era incapaz de proporcionar alimento suficiente a la numerosísima población —estimada, según distintos cálculos, en unas ochenta mil personas— que se concentraba en la capital, Tenochtitlán. Las listas de tributos de la ciudad dan fe de 240 000 fanegas anuales de maíz, alubias y amaranto recaudados en las comunidades sometidas. El cacao necesario para la bebida de la elite, esencial para todas las ocasiones ceremoniales, no crecía en la zona, por lo que porteadores procedentes de las «tierras calurosas» del extremo sur tenían que traerlo en grandes cantidades.

Sin embargo, en algunas ocasiones incluso los productos más básicos tienen que traerse de tierras lejanas y no se pueden introducir por la fuerza en un sistema imperial, como suele suceder con la sal, una sustancia esencial para preservar la vida. Al parecer, casi todos los metabolismos la ansian en cantidades muy superiores a las estrictamente necesarias. Su papel como agente

conservador, que mata bacterias y suprime la descomposición, la hace imprescindible en las estrategias para gestionar los alimentos de temporada. Allí donde no hay minas o salinas es preciso extraerla del agua del mar mediante un proceso de evaporación, u obtenerla de plantas como la fárfara o el hinojo marino, que absorben la sal de la tierra. Pero algunos pueblos no pueden obtener suministros adecuados localmente; todas las comunidades que registran crecimientos demográficos elevados tienen que importarla tan pronto como su población excede determinado umbral, por lo que la sal es uno de los artículos más antiguos del mundo en el comercio al por mayor. Algunos de sus efectos históricos son bien conocidos. Todos los estudiantes conocen el papel que desempeñaron los impuestos de la sal en la creación de las monarquías medievales, el desencadenante de la Revolución francesa. Cualquiera que esté familiarizado con la vida de Gandhi conocerá el impacto de la sal en el auge del Partido del Congreso en la India. Sin embargo, estos episodios parecen insignificantes comparados con la forma en que los dos grandes mercados deficitarios en sal bifurcaron la historia mundial en dos nuevas direcciones: el mercado de África occidental en la Baja Edad Media y la enorme industria salazonera de la Europa septentrional —especialmente la de los Países Bajos— en el siglo XVII. El primero sustentaba el comercio medieval del oro, la segunda influenció profundamente el curso del imperialismo temprano de amplio alcance.

En la Baja Edad Media la sal fue la principal mercancía que mantuvo a flote el comercio del oro transahariano en el mundo occidental, en el que escaseaba el oro en lingotes. Cuando cruzó el Sáhara en 1352, Ibn Battuta, el peregrino más viajero de la Edad Media, siguió a una caravana de sal desde el centro minero de Tagaza. Las escenas que describió todavía pueden presenciarse hoy, porque el valle del Níger, densamente poblado, sigue dependiendo de la sal importada del otro lado del desierto por mé-

todos tradicionales. Tagaza, para la sofisticada mente magrebí de Ibn Battuta, era

> «un pueblo carente de atractivo. Lo raro es que sus casas y su mezquita están construidas con bloques de sal, y techadas con pieles de camello. No hay árboles, solo arena en lo que es una mina de sal. Cavan la tierra y encuentran gruesos bloques superpuestos, como si los hubieran cortado y amontonado bajo tierra. Un camello lleva dos bloques».

Las únicas personas que vivían allí, reseñó el viajero, eran los esclavos del jefe de la tribu dominante, que cavaban en busca de sal y se alimentaban de carne de camello y dátiles traídos desde Da'ra y Sijlmasa, así como una especie de mijo,

> «importado del país de los negros. Los negros vienen desde su país hasta Tagaza y se llevan la sal. Un cargamento de sal se vende en Walata por entre ocho y diez *miqtals*, y en la ciudad de Mali por entre veinte y treinta, a veces cuarenta. Los negros comercian con sal como otros lo hacen con oro y plata; la cortan en trozos y emplean dichos trozos para comprar y vender. Pese a lo miserable del lugar, aquí se comercia con *qintars* de oro en polvo[386]».

Gran parte del oro generado por este comercio acababa en la cristiandad, que tenía poco oro propio. La falta de oro en lingotes en la Europa occidental fue uno de los grandes motores del cambio en la Baja Edad Media, y propició los viajes de exploración que con el tiempo conducirían a los marinos europeos al otro lado del Atlántico y hasta África. En la Europa septentrional urgía acabar con la escasez de sal, especialmente cuando la población empezó a aumentar en el siglo XVI y la industria ali-

mentaria pugnaba por no quedarse atrás. A principios del siglo XVII, mientras los comerciantes holandeses e ingleses libraban las conocidas guerras de la nuez moscada en Amboina para tener acceso a mercancías relativamente escasas y lujosas, en el oeste se estaba fraguando una crisis menos llamativa pero más intensa: los esfuerzos de los Países Bajos por asegurarse su suministro de sal. Las llamadas Provincias Unidas de los Países Bajos constituyeron un nuevo país: una república que empezó a unirse en la década de 1570, formada por una precaria alianza de particularistas dispuestos a luchar para liberarse del control centralizador del soberano que compartían por aquel entonces: debido a estrategias dinásticas y a circunstancias accidentales, Felipe II también era rey de España y, por consiguiente, disponía de recursos que no procedían de los Países Bajos. Estos amenazaban el poder local de la aristocracia, de las ciudades y de la nueva elite clerical que había surgido en partes de la provincia a consecuencia de los éxitos de la Reforma. La industria principal de los Países Bajos en su totalidad (si podemos hablar de una zona con tantas divisiones internas como de un todo) era la fabricación de tela. En las provincias más resueltas a luchar por la independencia, sin embargo, el procesado de alimentos tenía una gran importancia: por encima de todo, destacaban la salazón de arenques y la elaboración de mantequilla salada y queso.

Polonia, Francia y algunas partes del Báltico contaban con vastos depósitos de sal, de los que se habían abastecido tradicionalmente las industrias holandesas, pero eran cada vez más caros y el suministro resultaba poco fiable en tiempos de guerra. La monarquía española controlaba las provisiones más codiciadas en Portugal y en el Caribe, donde se producía la sal que se consideraba más apropiada para salar los arenques. Además, era barata. La dependencia de la sal española era una de las razones por las que los holandeses firmaron la paz con España en 1609. Fue la falta de sal lo que provocó que algunos holandeses pusieran en

peligro dicho acuerdo de paz cuando intentaron apoderarse de la sal caribeña. Mientras duró el acuerdo, el comercio de la sal con Portugal rivalizaba con los comercios tradicionales holandeses del mar del Norte y del Báltico. El lisboeta Andrés Lopes Pinto fletó doscientos barcos holandeses para que transportaran sal portuguesa entre 1615 y 1618. La búsqueda de la sal fue la razón principal para el establecimiento de la Compañía de las Indias Occidentales Holandesas en 1621, cuando finalmente se rompió el acuerdo de paz con España, y la reclamación de un monopolio de la sal por parte de la compañía fue una de las causas principales de la disensión subsiguiente en la república. En enero de 1622, veintisiete barcos procedentes de Hoorn y Enkhuizen —dos de los centros más prominentes de la industria del arenque— desembarcaron una gran fuerza en las ricas salinas venezolanas de Punta de Araya, con la intención de apoderarse de ellas y convertirlas en un enclave imperial holandés; pero al igual que sucediera con las expediciones posteriores, los holandeses fueron rechazados en una cruenta batalla.

A finales de la década de 1620, la atribulada industria alimentaria holandesa se salvó gracias a la explotación de nuevas salinas en Tortuga, donde el dominio español nunca logró establecerse del todo. En 1632, sin embargo, los españoles inundaron las salinas y durante los años siguientes tomaron o destruyeron todas las guarniciones holandesas situadas en zonas del Caribe productoras de sal. La crisis resultante casi supuso el fin de la flota arenquera holandesa. Al parecer, la pesca registrada en la ciudad de Schiedam se redujo en un tercio en la década de 1620, y en otro tercio en la de 1630. El valor de las exportaciones de arenque se desplomó pese a que los precios eran más elevados. Los clientes holandeses que querían comprar sal tuvieron que depender de licencias concedidas desde España, donde —afortunadamente para los holandeses— los costes de la guerra también causaron estragos y la monarquía se vio obligada a obtener dinero de cualquier

fuente posible. Parecía que los holandeses tendrían que abandonar la guerra cuando, en 1640, fueron rescatados por una nueva crisis surgida en el seno de la monarquía española: la revuelta de los portugueses, que eligieron a un rey de su propia aristocracia y abjuraron de su lealtad al rey de España. Al aliarse con los rebeldes portugueses, los holandeses pudieron recuperar el control del comercio de la sal portuguesa, que había estado a punto de pasar a manos de sus competidores alemanes. A cambio, suministraron armas y provisiones a los ejércitos rebeldes de acuerdo a un sistema de intercambio planeado y dirigido por David Curiel, un agente judío al servicio de Portugal en Amsterdam[387]. En 1648 finalizaron las hostilidades entre Holanda y España: en Madrid reconocieron que la posición holandesa era inexpugnable. Pero la sal continuó determinando el patrón de la diplomacia: los holandeses seguían interesados en hacerse con una parte de la sal caribeña y el esfuerzo largo, lento y finalmente exitoso para efectuar un acercamiento entre España y Holanda, entre 1648 y 1677, habría sido impensable sin este incentivo[388].

Comparado con el indispensable comercio de la sal, de grandes cantidades y precios elevados, un comercio de artículos de lujo como el de las especias tendría que ser menos importante. Pero la pimienta, que constituía alrededor del 70 por ciento del comercio mundial de especias en los siglos XVI y XVII, estaba cada vez más cerca de ser un producto básico, ya que se precisaba para elaborar los menús de las elites de todo el mundo. Los otros componentes principales de este comercio —canela, macia y nuez moscada— se intercambiaban en cantidades relativamente pequeñas, pero obtenían unos márgenes de beneficios tan elevados para los comerciantes que los enviaban por barco que llegaron a adquirir una importancia desproporcionada en el mercado. No puede decirse que la sal haya cambiado las culturas culinarias: se emplea para realzar el sabor, no para subvertir la integridad de las cocinas tradicionales; las especias, sin embargo, contri-

buyeron a la creación de nuevas culturas gastronómicas en las zonas que las recibieron gracias al comercio. Es más, la historia del comercio de especias guarda una relación directa con el mayor problema en la historia de la humanidad: el de la naturaleza y el cambio del equilibrio de la riqueza y el poder entre Occidente y Oriente, las civilizaciones rivales en los extremos opuestos de Eurasia.

Los primeros episodios documentados preceden a dicho periodo en miles de años. La canela y su pariente de calidad inferior, la casia, se encontraban entre los productos enviados por barco a Mesopotamia a lo largo del golfo Pérsico desde los reinos árabes de Dilmun y Magan, cuya ubicación exacta aún se desconoce pero que probablemente correspondían a Bahréin y quizás a Yemen. Algunos intercambios similares se encuadran en el contexto del comercio del antiguo Egipto con la misteriosa tierra de Punt, un intercambio de productos básicos por sustancias aromáticas y condimentos lujosos. No sabemos dónde se hallaba Punt, pero la ruta implicaba un largo viaje por el mar Rojo. Cualquier viaje por el mar Rojo en embarcaciones de vela suele ser largo y peligroso a causa de las pésimas condiciones de navegación; a juzgar por el significado evidente del texto más detallado —pinturas murales en un templo donado por la reina Hathsepsut, probablemente en el siglo XIII a. C.— Punt era un destino tropical o semitropical, cercano al mar, y contaba con una reconocible cultura africana. Pese a que los eruditos nunca han podido ponerse de acuerdo en la elección de un único lugar de origen para todos los productos de Punt, Somalia se acerca bastante y debemos tener en cuenta los cambios en la variedad de biota disponible a lo largo de casi tres milenios y medio. Hoy Somalia nos parece uno de los lugares más asolados y desfavorecidos del mundo, pero para los antiguos egipcios constituía un imán de aventuras y una fuente de riqueza. Los productos eran pequeños objetos de deseo; pero los egipcios tuvieron que en-

viar cinco barcos para irlos a buscar porque los productos ofrecidos a cambio tenían un precio bajo por unidad y un enorme volumen. Mientras que Punt se especializaba en artículos de lujo muy preciados, Egipto era un poderoso productor de alimentos, con una economía claramente dirigida a una agricultura masiva e intensiva. La misión hasta Punt iba más allá del acercamiento cultural: constituía un encuentro entre ecologías opuestas y una ocasión de intercambio entre ambas.

A menos que el texto egipcio sea una hipérbole interesada —lo cual no es imposible— las gentes de Punt, como cabía esperar, se quedaron atónitas cuando llegaron los exploradores. «¿Cómo habéis llegado a este país desconocido para los hombres de Egipto?», les hace preguntar el autor, con las manos levantadas en señal de sorpresa. «¿Habéis descendido hasta aquí por los caminos del cielo, o» —añadieron, como si fuera igualmente improbable— «¿habéis surcado el mar?». Colón afirmó que los isleños que lo recibieron al final de su primera travesía trasatlántica emplearon palabras y gestos similares. Más tarde se convertiría en un topos de la literatura de viajes, concebido para mostrar a los anfitriones de los exploradores como seres técnicamente inferiores y fáciles de engañar[389]. Los pintores egipcios caricaturizaron a las gentes de Punt con otras señales de salvajismo y simpleza: dibujaron al rey grotescamente obeso, y a los cortesanos de perfiles aquilinos los retrataron con labios colgantes. Se dijo que el intercambio de obsequios benefició a los sagaces egipcios, quienes calcularon el precio de las mercancías según sus propias valoraciones: desde el punto de vista de los negociadores de Punt, la transacción puede haber sido enteramente satisfactoria. En cualquier caso, los tesoros de Punt eran mucho más esplendorosos que cualquier obsequio ofrecido a cambio por los egipcios. Punt poseía «todas las maravillas», mientras que Egipto ofrecía «todas las cosas buenas». Los principales productos de Punt eran los árboles de incienso que producían mirra para ritos de adoración y muerte, claramen-

te representados en las pinturas murales del templo de Hatshepsut. El oro de Punt se pesaba con pesos en forma de toro, y los árboles de incienso vivos se plantaban en macetas y se transportaban a bordo de embarcaciones egipcias. Los egipcios los compraban con «pan, cerveza, vino, carne y frutas[390]». Sin embargo, en la corte egipcia no estaba clara la distinción entre sacrificio y cocina o entre sustancias aromáticas y especias: la comida faraónica era divina.

Los comercios de especias árabe y africano de los sumerios y los egipcios acabaron llegando hasta Grecia y Roma. Yemen estaba considerada una tierra «en la que los hombres queman casia y canela para sus necesidades diarias». La crónica más antigua que aún sobrevive, redactada por un explorador griego de los mares árabes, elogiaba la fragancia que emanaba de la costa del suroeste de Arabia:

> «No es el tipo de placer que proviene de las especias que se han almacenado y se ponen rancias, ni el que produce una planta separada del tallo que la originó y la nutrió, sino el de una planta que florece en su apogeo divino y emana de sus propias fuentes naturales un aroma tan maravilloso que muchos llegan a olvidar las bendiciones humanas y creen que han probado la ambrosía, en busca de un nombre para esta experiencia que haga justicia a su carácter extraordinario[391]».

Los evidentes elementos románticos y míticos de este tipo de alabanza no indican que existiera un conocimiento directo; y puede que algunas de las especias con las que comerciaban los intermediarios árabes —los sabeos, agarenos y minoicos de los textos griegos— engañaran a sus clientes acerca de la procedencia de sus mercancías. La planta que actualmente denominamos

canela, por ejemplo, no parece que haya sido cultivada en Arabia. A medida que los antiguos índices geográficos «del mar Eritreo» ampliaban su contenido hasta abarcar gran parte del océano índico occidental, el nombre acabaría reservándose para un producto que los árabes importaban desde la India y Ceilán[392].

Estos contactos cada vez más frecuentes se reflejan en el exotismo de las recetas romanas. De los sesenta condimentos recomendados en las recetas de Apicio, solo diez procedían de fuera del imperio[393]. Pero algunos —especialmente el jengibre indio, el cardamomo y la pimienta, que se empleaban mucho en la cocina de Apicio— procedían de los lugares más remotos del comercio de especias. Una de las objeciones de Plinio a la comida muy especiada era que enriquecía la economía india y empobrecía la romana. «Llegan con oro y se marchan con pimienta», como dijo un poeta tamil[394]. El misterio que rodeaba al mercado de especias aumentó, así como el valor de sus artículos, porque la producción era un negocio regional y muy especializado. Puede que la casia pudiera obtenerse en Arabia en la Antigüedad, pero en la Edad Media la auténtica canela se convirtió en un monopolio casi totalmente ceilanés. A fin de obtener pimienta, los comerciantes acudían a la costa malabar de la India. La nuez moscada, la macia y el clavo solo se producían en unos cuantos lugares del océano índico y lo que es hoy Indonesia, principalmente en las «islas gemelas de las especias», Ternate y Tidore. La mayor parte de los productos de todas estas tierras se exportaba a China, donde había un mercado más grande y una economía más rica. Marco Polo calculó que en Hangchow entraban casi quinientos kilos de pimienta al día. Pero si el mercado europeo tenía escasa importancia para los productores, sí importaba enormemente a los comerciantes occidentales que intentaban tomar parte en él.

La idea de que la demanda de especias se debió a la necesidad de disfrazar la carne y el pescado en mal estado constituye uno

de los grandes mitos de la historia de la comida. Es una ramificación del mito del progreso: la suposición de que en épocas pasadas la gente era menos competente, o menos inteligente, o menos capaz de cubrir sus necesidades de lo que es hoy. Es más probable que en la Edad Media los alimentos frescos fueran más frescos que los actuales, porque se producían localmente, y que los alimentos en conserva estuvieran tan bien conservados mediante la salazón, la conserva en vinagre, o la desecación, como los nuestros en la época del enlatado, la refrigeración y la liofilización (una técnica que, por cierto, ya se conocía en la Antigüedad y que fue muy perfeccionada por los cultivadores de patatas andinos en lo que hoy consideramos la Edad Media). Tanto los alimentos frescos como los conservados eran probablemente más sanos en aquellos tiempos porque no se cultivaban con fertilizantes químicos. En cualquier caso, el papel de las especias en la cocina estaba determinado por el gusto y la cultura. La cocina que empleaba muchas especias era cara y, por consiguiente, socialmente diferenciadora. Para aquellos que pudieran permitírsela, se convirtió en un lujo irrenunciable. Gustaba porque constituía una característica definitoria del modelo de alta cocina de la época, imitado de los árabes.

Joinville, biógrafo de Luis IX, refleja la naturaleza del amor europeo por las especias —enardecido, romántico, avivado por la imaginación— en su relato sobre los pescadores del Nilo, cuyas redes llenas de jengibre, ruibarbo y canela caían desde los árboles del paraíso terrenal. El más exitoso libro de recetas de la época, *Le Menagier de Paris*, aconsejaba a los cocineros añadir especias a sus platos en el último momento para que el sabor no se viera afectado por el calor. Los beneficios que atraían a cualquiera que fuera lo suficientemente listo o decidido como para comprar especias en su lugar de origen llevó a los comerciantes medievales a realizar esfuerzos heroicos para penetrar en el océano Indico. Todas las rutas suponían encuentros peligrosos con in-

termediarios musulmanes potencialmente hostiles: los comerciantes podían tratar de atravesar Turquía o Siria hasta llegar al golfo Pérsico o, con mayor frecuencia, intentaban obtener un pasaporte de las autoridades egipcias para subir por el Nilo y hacer transbordo, en caravanas del desierto, hasta el mar Rojo en Mitsiwa o en Zeila. Como cabía esperar, pocos de estos intentos tuvieron éxito, y los comerciantes que consiguieron llevarlos a buen puerto pasaron a formar parte de las redes comerciales que ya existían en el océano Indico. Antes de 1490, nadie consiguió en la Edad Media abrir una ruta directa desde el mercado europeo hasta las fuentes orientales de suministro.

El gran cambio que convirtió los monopolios de especias orientales tradicionales en un sistema global en el que los poderes occidentales controlaban el comercio y, en buena medida, la producción de las especias, se desarrolló en tres fases: primero, el traslado hacia el oeste de los principales centros mundiales de producción azucarera, que comenzó en la Baja Edad Media; a continuación, en los siglos XVI y XVII, la apertura de nuevas rutas comerciales a las que tenían acceso privilegiado los comerciantes occidentales; finalmente, a partir del siglo XVII, la progresiva usurpación del control de la producción por parte de las potencias occidentales, mediante el empleo de métodos violentos.

El cambio se inició con el azúcar porque, a diferencia de los restantes condimentos exóticos preferidos por los paladares de la cristiandad latina, este edulcorante podía cultivarse en el Mediterráneo con relativa facilidad. El azúcar no suele clasificarse como especia en la actualidad; es, como mucho, una especia anómala, ya que apenas exhala fragancia; pero, en la Antigüedad y en la Edad Media, era un condimento exótico que solo podía obtenerse, a precios elevados, mediante el comercio. Sin embargo, los comerciantes descubrieron que era técnicamente posible explotar el azúcar de una forma nueva, cultivándolo ellos mismos y eludiendo así el costoso papel de último comprador a que esta-

ban acostumbrados en el comercio de especias oriental. Esta fue la base de los experimentos venecianos sobre la producción de azúcar en el reino de Jerusalén en el siglo XII y de la gran operación azucarera de la familia veneciana Cornaro en el Chipre del siglo XIV. Al parecer, las primeras fincas azucareras de propiedad genovesa, influyentes a escala comercial, se establecieron en Sicilia; desde allí, en el siglo XV, el cultivo se llevó primero al Algarve, y luego a los archipiélagos recién colonizados del Atlántico oriental, donde (en Madeira, las Canarias occidentales, las islas de Cabo Verde y las del golfo de Guinea) se convirtió en la base de la economía de dichas islas a finales del siglo XV[395].

El azúcar era el único producto atlántico que podía competir con las especias de Oriente como condimento de gran valor. Los centros atlánticos de producción conformaban una especiería rival: islas azucareras de Occidente, que competían con las islas de las especias orientales. El azúcar de caña sustituyó a la miel como edulcorante del mundo occidental. Puede haberse tratado de uno de aquellos casos en los que el suministro precede a la demanda, porque en el último trimestre del siglo XV, cuando la producción azucarera atlántica «despegó» con el establecimiento de nuevas tierras azucareras en Canarias, los dulces elaborados con azúcar seguían siendo artículos de lujo que ocupaban un lugar destacado, por ejemplo, en la contabilidad doméstica de Isabel la Católica como regalos de Navidad para los niños de la familia real. Pero, como sucediera con el té y el café en el siglo XVIII y el chocolate en el XIX, el gusto popular respondió rápidamente al aum ento de suministro. Para cuando Piero de Cosimo pintó su reconstrucción imaginativa de *El descubrimiento de la miel* en el año 1500, la apicultura pertenecía, hasta cierto punto, al pasado, y ofrecía una imagen primitivista que podía emplearse para tipificar una época remota[396]. Unos cuantos años después, comenzó a funcionar la primera refinería de azúcar en La Hispaniola y se inició el lento traspaso de la industria al conti-

nente americano. En 1560 el médico de Enrique II informó de que «el azúcar se emplea en lugar de la miel (…). Hoy no se prepara casi nada para el estómago sin azúcar. El azúcar se añade al hornear el pan y se mezcla con el vino. El agua azucarada mejora en sabor y en saludabilidad. La carne es espolvoreada con azúcar, como el pescado y los huevos. No usamos la sal más de lo que usamos el azúcar[397]».

Para entonces Vasco da Gama había abierto en 1497 una nueva ruta hasta el comercio de las especias del océano índico, alrededor del cabo de Buena Esperanza. El viaje ha adquirido categoría de leyenda en la memoria occidental, pese a que casi todas las fuentes contemporáneas se han deteriorado y las que sobreviven ofrecen una historia ardua y nada fascinante, perseguida por el fracaso. La ruta del Cabo fue mencionada ocasionalmente como un posible objetivo para los exploradores durante la Edad Media. En general, sin embargo, se descartó por resultar irrealizable, y aquellos lo suficientemente insensatos para emprenderla habían desaparecido, como los famosos hermanos Vivaldi, quienes lo intentaron desde Génova en 1291, así como otros exploradores que siguieron sus pasos. Según la geografía de Tolomeo, que se hizo popular, especialmente en Portugal, en el siglo XV, era imposible seguir esta ruta, dado que se creía que el océano índico estaba rodeado de tierra. Resulta muy engañoso —aunque, por desgracia, frecuente— suponer que el viaje hasta el cabo de Bartolomeu Dias entre 1487 y 1488 inspirara el avance. Por el contrario, aunque Dias descubrió que la costa continuaba hacia el norte más allá del cabo, su descubrimiento contribuyó, en todo caso, a enfriar las expectativas. Dias encontró el cabo de las Tormentas, o de Buena Esperanza, y una entrada al océano índico protegida por feroces corrientes. Esto ayuda a explicar las consecuencias que han desconcertado a la mayoría de investigadores: el hecho de que, tras el viaje de Dias, no exista constancia de que se realizaran otros viajes durante nueve años.

Entre 1488 y 1497, sin embargo, sabemos que se produjeron tres o cuatro acontecimientos positivos. En primer lugar, el ritmo de inversión en la exploración atlántica se aceleró como consecuencia del aumento en los rendimientos de capital durante la década anterior: ello se debió al crecimiento de la industria azucarera, a la apertura de nuevos establecimientos comerciales en zonas remotas de África, con la mejora subsiguiente en el comercio de mercancías tan valiosas como el oro y los esclavos, y a una reactivación de los comercios del Atlántico norte, que llevaban mucho tiempo estancados, gracias a productos como las pieles de foca, la grasa de ballena y el marfil de morsa. Por consiguiente, los banqueros italianos de Lisboa comenzaron a mostrar interés por las nuevas travesías marítimas. En segundo lugar, los dos primeros viajes de Colón habían aumentado la competencia entre España y Portugal debido a las recompensas de la expansión oceánica. Aunque pocos expertos creían que Colón hubiera llegado a Asia, no podía descartarse la posibilidad de que aún pudiera hacerlo. En su tercer viaje, Colón llevó cartas de recomendación con las que saludar a Vasco de Gama por si se encontraban en Oriente. En tercer lugar, el equilibrio entre las facciones de la corte portuguesa cambió con el acceso al trono de Manuel «el Afortunado» en 1495. El nuevo rey siempre había defendido la idea de ampliar el comercio portugués de larga distancia, en lugar de gastar energía haciendo cruzadas en el norte de África. Finalmente, una expedición para recabar información en la India, Arabia y Etiopía, que partió desde Portugal en 1490, había retomado con un informe. No sabemos qué decía dicho informe, pero parece probable que estableciera el hecho de que el océano Indico no era un mar interior.

Vasco de Gama era un pequeño aristócrata con alguna experiencia marítima pero escaso prestigio personal. Su elección para dirigir la expedición de 1497 muestra que sus perspectivas no merecían una gran consideración. Una vez se hizo a la mar co-

metió casi todos los errores posibles. El plan consistía en adentrarse en el Atlántico para alcanzar los vientos de poniente del extremo sur. Pero Vasco de Gama giró hacia el este demasiado pronto, y en lugar de rodear el cabo, y de evitar las tormentas y corrientes que descubriera Dias, llegó a la costa occidental de África por error y se vio abocado a una lucha terrible contra las corrientes para llegar hasta el océano índico. Pudo cruzar la India con ayuda de guías locales, pero una vez alcanzada Calicut, enojó a las autoridades con su arrogancia poco diplomática y con sus mezquinos regalos. Al confundir el hinduismo con una forma de cristianimo, engañó a los portugueses que arribarían después. Y cuando llegó el momento de regresar, rechazó los consejos de los expertos sobre la llegada del monzón y emprendió un terrible viaje de tres meses contra el viento, casi en la peor estación del año, para volver a África. Cuando su viaje finalizó, había perdido a la mitad de sus hombres y uno de sus barcos.

Sin embargo, al demostrar la viabilidad del comercio directo con los productores indios de pimienta, Vasco de Gama inauguró una nueva era en la historia del Atlántico. En lugar de constituir una barrera para la comunicación con el resto del mundo, el océano se convirtió en una especie de vía pública. Las consecuencias para Portugal y, a la larga, para la Europa occidental en general, fueron profundas. No obstante, la llegada de los portugueses tuvo escasa repercusión en las civilizaciones del Asia marítima. Los portugueses se convirtieron en otra comunidad más de comerciantes entrometidos, entre cientos de ellas. Sus aventuras imperiales eran tolerables: se limitaron a unos pocos enclaves litorales y a lo que hoy denominan los eruditos «un imperio en la sombra» de individuos que sirvieron a reyes indígenas o se integraron en las redes comerciales de los estados nativos, más allá del alcance de la monarquía portuguesa. Los portugueses beneficiaron la economía de la época aportando más barcos, complementando el comercio intraasiático y, desde el punto de vista de

los productores, aumentando la competencia. No desviaron o apartaron el comercio existente de las rutas tradicionales. Por el contrario, gracias a la mejora en las comunicaciones, el volumen total del comercio de las especias continuó creciendo, y las cantidades transportadas por las rutas tradicionales, como Asia central, el golfo Pérsico o el mar Rojo, eran mucho más elevadas en el siglo XVI que en épocas anteriores. Cuando este comercio comenzó a tambalearse, más que a la competencia portuguesa se debió a la falta de estabilidad política en Asia central, que interrumpió las condiciones pacíficas de las que dependían las caravanas. En un buen año, los portugueses comerciaban con el 10 por ciento de la producción de pimienta malabar; esta cantidad bastaba para cubrir la demanda de la Europa occidental, lo cual no afectaba al antiguo comercio con Oriente Próximo. El mito de que la apertura de la ruta del cabo «desvió» el comercio oriental de especias todavía aparece en historias y en libros de texto populares, pero los eruditos lo han refutado.

Las especias no iban a afectar excesivamente el equilibrio mundial del comercio y del poder hasta que los europeos consiguieran controlar su suministro, además de asegurarse su comercio. La revolución en la producción de especias fue gradual, pero alcanzó momentos críticos específicos. A principios del siglo XVII, la actividad portuguesa en Ceilán, isla que producía casi toda la canela del mundo, demostró las posibilidades existentes. Al guarnecer de forma substancial el perímetro de la isla e imponer cupos de producción y condiciones propias de un monopolio, Portugal pudo regular el suministro hasta el punto de hacerse con todo el control. Pero esta fue sin duda una operación excepcional: generalmente, los portugueses dependían de colaboradores locales para cubrir sus necesidades y recortaban los costes aceptando las restricciones de los mercados existentes y acatando las condiciones impuestas por los dirigentes nativos.

Cuando los holandeses irrumpieron en el círculo del océano índico a principios del siglo XVII, parecía que sus operaciones comerciales no pasarían de ser una versión más eficaz de lo que ya habían hecho los portugueses. Los holandeses redujeron costes haciendo tan pocas paradas en ruta como les fue posible. En la segunda década del siglo abrieron una nueva ruta, rápida y eficaz, para atravesar el océano índico, aprovechando los vientos del hemisferio sur y la corriente australiana; dicha ruta, en forma de amplísimo arco, dependía, para el viaje de ida, de vientos fijos, y evitaba los monzones con sus lentos ritmos estacionales, así como las inacabables operaciones de carga y descarga esperando a que soplara el viento. A partir de 1619, el puesto holandés en Batavia se convirtió en la entrada a la nueva ruta.

Los holandeses consiguieron aventajar a sus competidores mediante una estrategia consistente en reducir costes y maximizar beneficios. Paradójicamente, esto los obligaba a realizar intervenciones en el mercado cada vez más costosas desde una óptica política y militar. El destino de Bantam, residencia oficial del representante de la Compañía Holandesa de las Indias Orientales en Java, siguió la que sería una trayectoria característica y experimentó un gran auge gracias al aumento en la demanda de pimienta en China y en Europa. La tierra se destinó a la producción de pimienta hasta que la isla se convirtió en una importadora neta de alimentos. A su llegada, los holandeses encontraron un comercio ya establecido a gran escala. Sancho Moluco, el principal comerciante nativo, podía suministrar doscientas toneladas de pimienta en una sola transacción. Los isleños comerciaban a gran escala con los comerciantes chinos y gujerati. Los holandeses podían ocuparse, como mucho, de alrededor de una cuarta parte de la producción de la isla, pero no iban a permanecer indiferentes ante el poder de sus competidores en el mercado, ni ante la libertad de que disfrutaban los productores para ajustar el mercado a sus necesidades. Después de toda una serie de dispu-

tas, el fundador y gobernador de Batavia, Jan Pieterszoon Coen, decidió poner fin a la actividad comercial de Bantam. La guerra se libró de forma intermitente pero implacable durante buena parte de la década de 1620. A lo largo de dicho periodo, la producción de la isla se redujo en más de dos tercios. Paradójicamente, Lim Lakko, el consejero chino del sultán que había organizado el cartel que provocó a los holandeses, fue obligado a trasladarse «sumido en la más absoluta miseria» a Batavia, donde volvió a hacer fortuna comerciando con Taiwan. Bantam pasó entonces a elaborar azúcar para el mercado chino. Cuando la producción de pimienta se restableció para contentar a los clientes ingleses en la década de 1670, los holandeses se volvieron a inmiscuir por la fuerza y, a punta de pistola, en 1684 impusieron un tratado humillante al sultán.

Entretanto, en las regiones más orientales tuvo lugar un caso aún más dramático de producción arrebatada por la fuerza. Malcasar era un pequeño sultanato de Célebes cuya economía experimentó un periodo de auge en la primera mitad del siglo XVII gracias al trabajo de los refugiados de la agresión holandesa en otros lugares. Los malayos engrosaron las tripulaciones de sus barcos, mientras que los moluqueños aportaron su *savoir faire* sobre especias. Tras ser expulsados de su principal emporio comercial en Malaca, los portugueses recurrieron a sus contactos en otras tierras. Malcasar se convirtió en su «segunda y mejor Malaca» y, en opinión de un dominico que la visitó en 1658, era «uno de los mayores emporios comerciales de Asia». El *Kunstkammer* del dirigente contaba con una biblioteca de libros españoles, un globo terráqueo y un reloj que daba la hora. El cerebro de las políticas extranjeras y comerciales del sultanato era Francisco Vieira, el factótum portugués, todo un ejemplo de feliz desarraigo, que se desplazaba cómodamente por el este en su yate lujosamente equipado. Como sucediera con otras comunidades comerciales del Asia marítima, los habitantes de Malcasar no pare-

cían especialmente interesados en el mercado europeo: era demasiado pequeño y estaba demasiado alejado como para merecer la pena. Los comerciantes europeos en el este, sin embargo, concedían una enorme importancia a sus propias rivalidades. A mediados del siglo XVII, los holandeses ya habían invertido tanto dinero y esfuerzo en la eliminación o restricción forzosas de sus rivales portugueses (y, en menor grado, de los ingleses), que no podían tolerar la existencia de un estado nativo que actuaba como sustituto y tapadera de la ininterrumpida especulación portuguesa.

«¿Creéis», les preguntó el sultán, «que Dios ha reservado solo para vuestro comercio islas que están a tanta distancia de vuestra patria?». La primera guerra que provocaron contra Malcasar, entre 1652 y 1656, dejó al sultanato «sin pólvora ni municiones, ni quien pudiera suministrarlas». En Batavia se congregó la flota dotada con un mayor número de cañones en la historia del océano índico para acabar con el sultanato. Los holandeses reanudaron la guerra en 1659. El 12 de junio de 1660 —una fecha casi olvidada, pero que merece ser recordada como un momento decisivo en la historia mundial— Malcasar cayó cuando un equipo de reconocimiento holandés tomó la fortaleza y redujo al sultanato a la sumisión. Los holandeses habían completado por fin su círculo de fuerza alrededor de las islas de las especias. Podían controlar el suministro en el lugar de origen de la producción, así como en el primer nivel de distribución. Según su interpretación de las fluctuaciones del mercado, devastaron países, quemaron plantaciones, arrancaron cosechas y destruyeron los barcos de sus rivales. Diversas plantaciones de clavo, nuez moscada y macia fueron reducidas rápidamente a una cuarta parte de sus niveles anteriores. En «tierras despobladas y mares vacíos», «la era del comercio» del sureste asiático llegó a su fin a medida que los cultivadores indígenas «se retiraban de la economía mundial». Anteriormente, las nuevas rutas que los intrusos europeos en tie-

rras orientales habían añadido al comercio mundial complementaron el sistema tradicional y ampliaron su volumen total, sin modificar su carácter básico ni alterar su eje principal. Ahora una parte valiosa de las bellísimas tierras orientales se había convertido en feudo de los holandeses, y la economía de una parte de Oriente se empobreció para beneficio de los accionistas de la Compañía Holandesa de las Indias Orientales. Todo ello produjo cambios drásticos en el antiquísimo equilibrio comercial, que había enriquecido a Oriente a expensas de Occidente[398]. Los resultados aún pueden comprobarse en la Heerengracht de Amsterdam, la avenida con palacios de comerciantes que bordean un canal, donde la elite enriquecida gracias a las especias ocultaba lo que Simón Schama denominó con acierto un «exceso de riqueza»: una existencia lujosa tras fachadas sin pretensiones.

Mientras iba a parar a manos de los europeos, la producción de artículos de lujo orientales destinados al comercio alimentario continuó especializándose por zonas. Seguían existiendo «islas de las especias» y «costas de la pimienta». Ceilán todavía se especializaba en canela, y Amboina en nuez moscada; Ternate y Tidore en clavo y macia, Malabar en pimienta. Las expectativas creadas por Colón, según las cuales el Nuevo Mundo proporcionaría nuevas especierías aún por descubrir, no llegaron a cumplirse. Gonzalo Pizarro perdió un ejército buscando «una tierra de canela» en Perú. Los chiles eran más picantes que la pimienta negra oriental y el jengibre, pero solo los podían complementar, extendiendo el repertorio culinario sin sustituir a los platos tradicionales. En África occidental, los aventureros portugueses descubrieron «la pimienta malagueta» en el siglo XV, pero nunca tuvo éxito en el mercado europeo. Por consiguiente, pese a que en el siglo XVII cambió la distribución de los beneficios y se multiplicaron las rutas, la tendencia general del comercio de especias permaneció inalterada.

Ahora, sin embargo, todo esto estaba a punto de cambiar. La siguiente gran revolución en la historia de la comida fue el proceso que conocemos como «intercambio colombino»; un cambio ecológico decisivo en la historia mundial debido a la gran ampliación de las rutas navales a principios de la Edad Moderna, que permitió transplantar cosechas a nuevos climas, de forma accidental o deliberada, en el curso de la reorganización mundial de biota, que constituye el tema del siguiente capítulo.

7. Desafiar a la evolución.

La comida y el intercambio ecológico

¡Ay! ¡Qué gustos tan diversos dividen a la fraternidad humana!

Hilaire Belloc, *On Food*

El viaje del Bounty

Su tamaño lo hace parecer eficiente. El fruto maduro del árbol del pan es tan grande como una cabeza humana o un melón de gran tamaño. Se parece a una piña muy baqueteada, con pinchos aquí y allá. Llamativo, voluminoso, adaptable, el fruto del árbol del pan parece ser, tras un examen superficial, el sueño de un nutricionista, quizás incluso un alimento milagroso. Tras la piel de una variedad que se ganó la estima de Europa en el siglo XVIII, acechan grandes semillas, con aspecto de castañas. Son buenas hervidas y endulzadas o fritas. También pueden molerse para hacer harina. La pulpa se corta bien, es agradable al paladar y tiene un sabor que recuerda a otros frutos tropicales. Quizá porque puede comerse en diferentes fases de maduración, sus entusiastas se contradicen los unos a los otros cuando describen su consistencia: «entre un bollo de levadura y masa para hornear» para unos, o para otros «tan blanco y cremoso como un aguacate, o blando como el camembert maduro». Cuando estaba en las Molucas, intentando completar la teoría de la evolución por selección natural, Alfred Russell Wallace descubrió que «con carne y salsa es un vegetal superior a todos los que conozco, tanto en países templados como tropicales. Con azúcar, leche, mantequilla o melaza, constituye un postre delicioso, de sabor ligero y delicado pero muy característico, del que, como el del buen pan o el de las patatas, uno nunca se cansa[399]». Salvo la piel, poco gruesa, nada se desperdicia.

El fruto del árbol del pan era un ejemplo llamativo de la abundancia que asombró a los marineros europeos del siglo XVIII

cuando llegaron a las islas de los mares del Sur: lugares donde restablecerse y cubrir las necesidades acumuladas tras una larga travesía en barco. Junto al libertinaje sexual de la vida tahitiana, en una isla donde «el único dios es el amor[400]», la abundante comida fresca contribuyó a hacer que los mares del Sur parecieran «sin duda, el paraíso del mundo», según el capitán Bligh. En la jerga de los economistas modernos, este era un mundo de «afluencia de subsistencia», con escasa especialización en la producción de comida y un comercio limitado de productos alimenticios, pero donde, en épocas normales, la abundancia era espectacular[401]. En la mayoría de las islas, los ñames, la colocasia y los llantenes eran los principales ingredientes de la dieta básica, pero, cuando estaba en temporada, el fruto del árbol del pan era lo mejor de cada banquete, el complemento a base de féculas de las carnes servidas en el festín: cerdos, tortugas marinas, perros, pollo, pescado y algunas larvas muy buscadas, como las del escarabajo longicornio, que infestan los cocos. El método preferido de preparación consistía en asar el fruto del árbol del pan entero sobre brasas, o en hoyos llenos de piedras candentes. También podía encontrarse en estofados de pescado, guisados con líquidos extraídos de los cocos. Dado que se trata de un producto estacional, y —a diferencia de la colocasia— no puede dejarse mucho tiempo sin cosechar, también se preparaba para secarlo, fermentarlo y ahumarlo. Contribuía a transmitir una falsa impresión de riqueza nutritiva y pasó a formar parte de la imagen mental que tenían los europeos sobre la isla del Edén de los mares del Sur en el siglo XVIII.

El «inestimable beneficio» de «una nueva fruta, una nueva planta harinácea» se encontraba entre las recompensas que llevaron a La Pérousse a la muerte en el Pacífico sur en 1788. La misma búsqueda inspiró el viaje que acabó con el motín en el *Bounty*. La misión de Bligh consistía en tomar una pequeña parte del paraíso del Pacífico sur y trasladarlo al infierno esclavista del Ca-

ribe. En Jamaica, Bryan Edwards, el hacendado y especulador que siempre estaba buscando modos de mejorar la economía esclavista, creía que el fruto del árbol del pan podría proporcionar energía a los esclavos y convertir su isla en un hervidero de actividad. Por consiguiente, Bligh fue enviado a Tahití en 1787. Abordó su cometido con una actividad desenfrenada y la mayoría de sus hombres se amotinaron. El capitán y los supervivientes quedaron a la deriva en medio del océano y solo pudieron salvarse, después de terribles privaciones, gracias a la sorprendente habilidad de Bligh como navegante. Entretanto, algunos de los amotinados vivieron en un exilio autoimpuesto con sus mujeres tahitianas en una isla inexplorada. Divididos por disensiones previsibles, casi todos perecieron en disputas intestinas. Otros fueron capturados y ejecutados por la marina británica. Después de seis años de derramamientos de sangre y penalidades, Bligh completó su misión, con un giro irónico: el experimento del fruto del árbol del pan fracasó estrepitosamente. El fruto del árbol del pan no es, en realidad, un alimento particularmente útil. Carece de la mayoría de nutrientes, a excepción de calcio y vitamina C, que se destruye al cocinarlo. No se conserva bien, y los esclavos se negaban a comerlo.

Tiene, no obstante, un valor simbólico en la historia de la comida. La saga de Bligh sintetiza el tremendo esfuerzo de los navegantes europeos de principios de la Edad Moderna para transportar productos alimenticios por todo el globo, no solo para comerciar con ellos, sino también en forma de muestras para plantar. Lo que Al Crosby denominó «intercambio colombino» fue una de las más impresionantes «revoluciones» o, más exactamente, cambios estructurales a largo plazo de la historia; fue también una de las mayores modificaciones de la naturaleza jamás realizadas por el hombre. Desde la época en que los continentes empezaron a separarse hace 200 millones de años hasta el siglo XVI, la evolución siguió un curso muy divergente. Al desa-

rrollarse de forma aislada, la biota de cada continente fue adquiriendo rasgos cada vez más característicos. Cuando los viajeros europeos recorrieron el mundo y unieron mediante rutas marinas zonas que antes estaban separadas, el proceso dio marcha atrás. La biota fue transportada por todo el globo de acuerdo a un patrón convergente. Ahora los descendientes de las ovejas merinas pastan en el hemisferio sur, y podemos encontrar ualabíes en los parques ingleses. La pradera americana, en la que el trigo no creció hasta el siglo XVI, ni se cultivó en cantidades importantes hasta el XIX, se ha convertido en el granero de trigo del mundo. El café, producto autóctono de Etiopía, se cultiva ahora en Java, Jamaica y Brasil. Texas y California producen uno de los tipos de arroz más populares del mundo. El chocolate y los cacahuetes, antes originarios del Nuevo Mundo, se encuentran entre los productos más importantes de África occidental. El alimento básico de los incas sustenta a los irlandeses.

Hubo, sin duda, diversas migraciones de alimentos a lo largo de la historia. La difusión de los grandes alimentos básicos de la agricultura temprana —tal y como hemos explicado en el capítulo anterior— presupone una transmisión ecológica además de cultural. La intervención humana puede haber propiciado determinadas transmisiones accidentales. La planta más preciada por su sabor en la antigua Roma era la tapsia, una hierba que nunca se domesticó con éxito. La importaban de Cirene, después de haberse introducido desde su país de origen en la cercana Libia, presumiblemente por dispersión natural de las semillas. Los nativos, y los *gourmets* griegos para los que cosechaban la planta, solo mordisqueaban los extremos, pero los romanos se comían todo el tallo y la raíz, cortados a trozos y conservados en vinagre[402]. Las cosechas excesivas para cubrir las demandas de los romanos condenaron a la tapsia a la extinción. Su diseminación desde Libia fue la única transmisión documentada de una planta alimenticia en la Antigüedad[403]. Sin embargo, podemos suponer sin

miedo a equivocarnos que otras transmisiones, incluyendo las de plantas como la vid, avanzaron con la frontera romana allí donde el clima lo permitiera, mientras los romanos intentaban recrear laboriosamente la ecología romana en colonias lejanas. Apio caballar, melisa, balsamina, cilantro, eneldo, hinojo, puerro de jardín, ajo, hisopo, mejorana, menta, mostaza, cebolla, amapola opiácea, perejil, romero, ruda, salvia, ajedrea y tomillo fueron, según se dice, «firmes candidatas» para su introducción por parte de los romanos en Gran Bretaña[404]. Sin embargo, ninguna de estas plantas, así como ninguna transmisión posterior dentro del Viejo Mundo o del Nuevo, pueden compararse en importancia histórica con los intercambios que comenzaron en la época de los viajes de Colón. En parte, ello se debe a que se han producido intercambios ecológicos más recientes a una escala sin precedentes, tras cubrir distancias antes impensables. También se debe, en parte, al papel desempeñado por el hombre para facilitarlos y fomentarlos. Aunque es posible debatir la cronología exacta y el origen de muchas de las plantas en cuestión —el boniato, por ejemplo, puede haber cruzado el Pacífico sobre maderas a la deriva sin mediación humana— no cabe duda de que el gran intercambio oceánico de biota de los últimos quinientos años constituyó la mayor intervención humana en la historia medioambiental desde los comienzos de la domesticación de las especies.

La paleta global

En cuanto a los alimentos, los efectos del intercambio fueron más acusados en el campo de la nutrición. El aumento relativa-

mente repentino de las especies disponibles para su explotación en diferentes partes del mundo propició a su vez un incremento del valor nutritivo total de la producción alimentaria mundial. Grandes extensiones de terreno, que anteriormente estaban sin explotar o poco explotadas, se fueron destinando a la agricultura o la ganadería a medida que los cultivos o el ganado apropiados pudieron transportarse hasta los nuevos entornos. La frontera de las tierras de labranza podía ascender por las laderas de las montañas o colonizar desiertos. Poblaciones que antes dependían excesivamente de determinados productos básicos tuvieron a su alcance dietas variadas. Allí donde se hicieran sentir los efectos del intercambio ecológico, más personas podrían alimentarse. Ello no implica que el intercambio de biota «causara» un aumento de la población, pero lo facilitó permitiendo alimentar a más gente. Aparecieron contracorrientes: entre la biota intercambiada no solo había alimentos sino también humanos, que suelen ser destructores, y microbios causantes de enfermedades, que infligieron pérdidas terribles a poblaciones que no estaban acostumbradas a ellos. La llegada de enfermedades procedentes del Viejo Mundo, por ejemplo, fue la principal razón del colapso de las poblaciones indígenas de gran parte del continente americano en los siglos XVI y XVII. Cuando los imperialistas italianos llevaron ganado para alimentar a sus ejércitos conquistadores en Somalia en la década de 1880, la peste bovina que trajeron con ellos mató a millones de rumiantes en África oriental y se esparció por el Zambeze hasta acabar con el 90 por ciento de los animales de pastoreo de África del sur, así como con la gente que vivía de ellos[405]. Sin embargo, en la mayoría de lugares, para empezar —y, con el tiempo, en casi todas partes— la multiplicación de alimentos iba a provocar el gran repunte demográfico de la historia moderna.

También se produjeron consecuencias políticas obvias: los que controlaban las rutas de transmisión podían, hasta cierto punto,

manipular las consecuencias, trasladando la producción de alimentos y las concentraciones de mano de obra adonde les pareciera oportuno. Las empresas marítimas de nuestra era comenzaron como intentos desesperados de autoexaltación por parte de comunidades pobres, marginales y económicamente subdesarrolladas en la costa atlántica de Eurasia; pero las perspectivas abiertas por su acceso privilegiado a los beneficios del intercambio ecológico de larga distancia ayudaron a españoles, portugueses, ingleses y holandeses a convertirse en imperialistas consumados, que no dudaron, por ejemplo, en trasladar la producción de azúcar a sus colonias americanas, o en crear nuevas especierías que pudieran controlar. La posibilidad de hacer acopio de plantas y animales procedentes de todo tipo de entornos naturales estimuló la incipiente «revolución científica» europea. Toda *Wunderkammer* refinada se convirtió en un depósito de especímenes para ser examinados y con los que experimentar: hasta aquel momento no había sido posible disponer de semejante selección de biota. El conocimiento privilegiado de «la existencia y distribución de la flora y la fauna constituyó un primer paso hacia la adquisición de la capacidad de determinar la influencia del hombre en el entorno natural[406]». Aunque, como veremos, China también se benefició enormemente con la introducción de cultivos procedentes del Nuevo Mundo, el intercambio ecológico global contribuyó significativamente a alterar a largo plazo el equilibrio mundial de conocimientos y poder, cada vez más inclinado hacia Occidente.

Las revoluciones políticas y demográficas constituyen sin duda las consecuencias más importantes, pero, de hecho, las pruebas más vividas de los efectos del intercambio ecológico se encuentran en el sabor y en los colores de los alimentos. El tomate ha aportado tanto color a la cocina de Italia que cuesta imaginar cómo era antes de la llegada de este fruto. La tricolor italiana representa los colores de la bandera nacional con trozos de tomate,

mozzarella y aguacate. La mozzarella es el queso de una variedad autóctona de búfalo acuático. Los aguacates y los tomates, sin embargo, eran frutos que Italia obtuvo de América. El nombre del aguacate deriva de la palabra nahuatl *ahuacatl*, que significa testículo[407]. Otros ingredientes igualmente indispensables del menú italiano —los ñoquis y la polenta— se elaboran a base de patatas y maíz, respectivamente. Muchos ingredientes que hoy están muy arraigados en otras cocinas «nacionales» de países europeos, africanos y asiáticos también se desconocían en sus patrias actuales hasta que se produjo el intercambio colombino. Cuesta adivinar cómo habrían sido las historias o los menús nutricionales de Irlanda o de la planicie norteeuropea sin la patata. ¿Es posible volver a imaginar los sabores de India, Tailandia o Sichuan sin el chile, ese condimento abrasador desconocido fuera del continente americano antes de Colón? ¿Qué aspecto tendrían los escaparates de las pastelerías europeas sin el chocolate? ¿Es imaginable la cocina del mundo malayo sin cacahuetes para el *satay*? La *crème anglaise* depende del gusto de la vainilla, sustancia aromática originalmente americana. El *foo-foo* liberiano no se elabora con mijo autóctono, sino con la mandioca que los esclavos liberados que fundaron la nación trajeron consigo desde Estados Unidos. En los menús ingleses, la palabra «hawaiano» se lee como una advertencia de que el plato en cuestión, sea el que sea, estará decorado con pifia, pero la pifia cuenta con una historia relativamente corta en Hawaii: según Colón, fue uno de los hallazgos más espectaculares de su primer viaje transatlántico al Caribe, y la describió como la fruta más deliciosa del mundo. Las aguaturmas, descubiertas por Champlain en Canadá en 1603, son muy preciadas ahora en Francia, pero apenas se conocen en Norteamérica. La Navidad inglesa de la clase obrera no puede celebrarse sin el pavo, que era en otros tiempos una exquisitez exclusiva del Nuevo Mundo. De hecho, en la época de la conquista española de México, se vendían ocho mil pavos cada

cinco días en el mercado de Tepeyácac; cien se comían a diario en la corte de Texcoco; cinco mil servían para alimentar diariamente a los animales del zoológico de Moctezuma[408]. Resulta «imposible imaginar una comida bengalí sin patatas, tomates y chiles»: en efecto, solo los irlandeses consumen más patatas por habitante que los bengalíes[409]. La procedencia de los chiles que aportan sabor a sus platos, y la identidad de los transportistas que los llevaron a la India desde América, aparecen codificados en el nombre *Vindaloo*, universalmente conocido como el de un curry muy picante. Era originalmente un préstamo lingüístico del portugués, «Vinho e alhos» (literalmente, «vino y ajo» y, por extensión, carnes guisadas con dicha salsa). Debido a otro capricho de la historia mundial, ha sido adoptado por los ingleses como una especie de plato nacional y, durante la Copa del Mundo de fútbol de 1998, fue el título de una canción coreada por hinchas patrióticos.

Los efectos contrarios —los nuevos hábitos alimentarios propiciados por el intercambio ecológico en el Nuevo Mundo y el hemisferio sur— han sido aún más profundos, en parte porque el impacto cultural de la colonización ha sido mayor (de momento) en el Nuevo Mundo que en el Viejo, pero en parte, también, porque hace quinientos años los habitantes del continente americano y de las regiones meridionales disponían de menos especies comestibles, especialmente faunísticas, que los habitantes de Eurasia y de la mayor parte de África. Imaginémonos la comida de Argentina o de Estados Unidos sin bistecs. O la del sur profundo de Estados Unidos sin melaza, ñames, carne de cerdo o col rizada. O las del Caribe, Carolina del Norte y Carolina del Sur sin arroz. O la economía de las praderas sin trigo. O la de Nueva Zelanda y Australia sin ovejas. O la de Jamaica sin plátanos. ¿Qué harían los surafricanos sin *brij* o los australianos sin su barbacoa? Para hacer arroz cubano, colocar un huevo y un plátano, ambos fritos en aceite de oliva, sobre una capa de arroz

hervido y servir con salsa de tomate. Los huevos y los tomates se podían encontrar en el Nuevo Mundo antes de la llegada de los españoles. El arroz, las aceitunas y los plátanos, sin embargo, eran importaciones del Antiguo Continente. En Toronto, comí un menú memorable a base de sopa de salmón salvaje, salchichas de caribú y bistec de bisonte, en un restaurante especializado en comida de «las razas autóctonas». Pero la sopa estaba hecha con crema de leche de vaca, las salchichas tenían granos de pimienta y el bistec llevaba mucho ajo, que sin duda fue introducido en el continente americano después de tiempos de Colón. (En caso de que algunos lectores no hayan podido probarla, debería decir que la carne de bisonte americano es absolutamente deliciosa; tiene un sabor que recuerda al venado y una consistencia similar a la de la carne ecológica de vacuno. No es algo que a mí me importe, pero también tiene menos grasa y menos colesterol que el pollo).

Resulta tentador elegir las trasposiciones de biota, deliberadas y bien documentadas, como los aspectos más sobresalientes de la historia, o centrarnos en las leyendas de los héroes culturales que llevaron estos regalos al otro lado del océano. A Colón se le atribuyen justamente muchas «primicias». De su primera travesía oceánica trajo descripciones y muestras, incluyendo la piña y la mandioca. En su segundo viaje transatlántico llevó azúcar a la Hispaniola, pero dejó que creciera silvestre; cerdos, ovejas, vacas y trigo hicieron su primera aparición en el Nuevo Mundo en la misma ocasión. Juan Garrido, un compañero negro de Cortés, fue el primero en plantar trigo en México. El misionero franciscano Junípero Serra diseñó los primeros jardines y viñedos en California. La historia de que Raleigh introdujo las patatas en Inglaterra es falsa, pero cuenta con un lugar de honor en la leyenda. Al mandar construir el canal de Suez, Ferdinand de Lesseps permitió que el pescado del mar Rojo colonizara las aguas del Mediterráneo, en las que escaseaban los peces (aunque la di-

ferencia de salinidad entre los dos mares imposibilitó el viaje, hasta que la presa de Asuán impidió la entrada de agua del Nilo en el mar: ahora más de un diez por ciento de los peces del Mediterráneo oriental son originarios del mar Rojo)[410].

Los auténticos héroes, sin embargo, son sin duda los propios animales y plantas, que sobrevivieron viajes infernales y consiguieron dar un gran paso adelante en el proceso de aclimatización, a veces —en el caso de las semillas— con escasa ayuda humana, de forma accidental, viajando en los puños o pliegues de la ropa de portadores involuntarios, o en la trama de fardos y arpilleras. En lo referente al volumen y a la contribución a la nutrición mundial, destacan unos cuantos ejemplos que reclaman nuestra atención. Procedentes de Eurasia, con destino a los nuevos mundos de los hemisferios occidental y meridional, viajaron trigo, azúcar, arroz, plátanos y los principales animales de cría para la producción de carne y de leche. Quizá debiéramos incluir también la variedad de uva *Vitis vinifera*, debido a la importada que han adquirido en el mercado mundial los vinos del Nuevo Mundo, elaborados a partir de variedades de esta uva; pero ya existía una especie de uva en la América precolombina y los nativos podrían haber hecho vino si así lo hubieran querido. (Quizá lo hicieron: el arqueólogo James Wiseman ha animado recientemente a sus colegas para que empiecen a buscar pruebas). En cuanto al Nuevo Mundo, sus regalos más preciados al resto de naciones fueron maíz, patatas, boniatos y chocolate. Cualquier reseña de estos productos debe comenzar con el trigo, por la importancia de la revolución que ocasionó y el alcance de su difusión por todo el mundo.

Las grandes praderas naturales del mundo se extienden allí donde no llegaron los glaciares de la edad del hielo, sobre tierras demasiado secas o estériles para que puedan crecer bosques, en el nicho subtropical situado entre los bosques ecuatoriales y los desiertos. Tres zonas inmensas, todas ellas ubicadas en el hemisferio septentrional, constituyen los ejemplos más representativos de este tipo de paisaje. La estepa euroasiática se curva como un arco desde Manchuria hasta la costa occidental del mar Negro, al norte de las montañas y los desiertos del Asia central. La gran llanura norteamericana se extiende desde las Montañas Rocosas hasta el valle del Mississippi y los Grandes Lagos, para descender después suavemente hacia el norte y el este. La sabana y el Sahel norafricanos forman una franja que atraviesa el continente, entre el Sáhara y la zona de lluvias.

Durante gran parte de la historia, los entornos naturales de Eurasia y América tuvieron mucho en común: ambos eran más uniformes y estaban más cubiertos de hierba que el entorno africano, con solo algunos bosques dispersos, a excepción de la lengua de la «estepa forestal» que lame el Asia central. No contaban con llanuras de inundación fiables y tenían una gama relativamente limitada de gramíneas, entre las que predominaban distintas clases de la planta *Aristida oligantha*. En África, en cambio, las auténticas praderas del Sahel se confunden con la sabana hacia el sur, donde existe una diversidad mucho mayor: abrigo intermitente proporcionado por árboles, un clima más húmedo, tierra arable en abundancia y una enorme despensa de caza mayor. Incluso en la parte más esteparia de la llanura, los pastos autóctonos son más variados y más suculentos que los de Eurasia y América. Las llanuras de inundación de los ríos Níger y Senegal crean campos bastante apropiados para el cultivo del mijo. Por consiguiente, en un entorno de estas características los africanos

contaban con una ventaja histórica. Según parámetros convencionales —el alcance de la agricultura y de la industia sedentaria, de la vida urbana, de la arquitectura monumental, de la cultura instruida— las civilizaciones de las praderas africanas realizaron modificaciones de la naturaleza más ostensibles que las de otros continentes[411].

Ninguna de las grandes praderas, sin embargo, producía de forma natural demasiadas plantas adecuadas para el consumo humano. La gente explotaba estos entornos naturales de forma indirecta, cazando los animales que en ellos pastaban. Aunque esto constituye un modo de vida satisfactorio para quienes lo practican, el gasto de energía es evidente. Para obtener una máximo rendimiento, la mejor estrategia consiste en cultivar plantas destinadas al consumo humano, en lugar de esperar a que los rumiantes conviertan la hierba en carne. Durante buena parte del pasado, en las grandes llanuras de Norteamérica, se dieron tres circunstancias que impedían la introducción de la agricultura. Había mucha caza: cuadrúpedos gigantes en tiempos paleolíticos, y grandes manadas de bisontes cuando los animales gigantescos se extinguieron. La tierra, que no resultó afectada por la última era glaciar, era muy dura y no podía trabajarse con herramientas preindustriales. Además, no existía ninguna planta adecuada para el consumo humano que creciera de forma abundante. Incluso en fechas relativamente recientes, como 1827, cuando James Fenimore Cooper escribió *La Pradera*, esta región parecía un lugar sin futuro, «un campo inmenso, incapaz de sustentar a una población densa[412]». El hábitat carecía de la diversidad ecológica que fomentó la civilización en el Sahel; podía utilizarse, y así se hizo, al igual que sucediera con la estepa eurasiática, como vía de acceso entre las civilizaciones que la flanqueaban: pero, incluso cuando se hallaban en su apogeo, las ciudades del suroeste norteamericano, entre el Rio Grande y el Colorado, y las de los constructores de túmulos de la parte baja del Mississi-

ppi hacia el este, eran poblaciones de tamaño relativamente reducido que nunca llegaron a generar los copiosos y productivos intercambios culturales y tecnológicos que se sucedieron entre las culturas del Viejo Mundo y que convirtieron la estepa en un vínculo imprescindible.

En el momento en que Cooper la describió, la pradera empezaba a experimentar una lenta invasión de colonos ilegales blancos, que acabarían proporcionando un nuevo aspecto a las llanuras como tierra de ricas granjas y ciudades. Hoy las grandes llanuras son «el granero del mundo», y cuentan con algunas de las técnicas agrícolas más productivas de toda la historia de la humanidad. También cuentan con una reciente trayectoria ganadera, actividad que aún se practica con enorme éxito en los altiplanos situados al oeste y al sur de la región. Parece increíble que estas tierras, ahora tan adaptadas a las necesidades humanas, fueran durante tanto tiempo dominio de la naturaleza. La agricultura solo se practicaba en unas pocas parcelas pobres y diminutas, mientras que las escasas poblaciones seguían la pista del gran bisonte americano. Se ha producido una revolución similar en las llanuras suramericanas conocidas como la pampa, que aún estaban más desprovistas de rumiantes que la pradera: en lugar de grandes bisontes rollizos, su hervíboro autóctono era el pequeño y delgado guanaco, una especie de llama salvaje. Ahora la Pampa cuenta con la industria cárnica más productiva del mundo.

Solo los invasores procedentes del Viejo Mundo podían llevar a cabo esta transformación mágica. La primera fase fue la colonización mediante hierbas y pastos europeos, que permitieron que la pampa y la pradera pudieran alimentar a ovejas, vacas y caballos, además de a bisontes y guanacos. La verdolaga y el llantén crearon lo que Al Crosby denominó «imperios del diente de león». Las malas hierbas propiciaron el triunfo de la revolución. «Curaron heridas abiertas por los invasores», compactaron la tierra, impidieron que se desecara, rellenaron «nichos ecológicos

vacíos» y alimentaron al ganado importado[413]. Después tuvieron lugar algunas trasposiciones deliberadas: primero caballos y vacas, cuadrúpedos domesticables de un tipo desconocido en el Nuevo Mundo desde el Pleistoceno. Luego hombres y trigo: tras los esfuerzos de Juan Garrido en México, los niveles más bajos de los valles centrales demostraron ser muy apropiados para plantar trigo, y aunque la mayoría de la población continuó dependiendo del maíz, el pan de trigo se convirtió en señal de sofisticación urbana. Pocos años después de la conquista, el ayuntamiento de México exigió un suministro de pan «blanco, limpio, bien cocinado y condimentado[414]». Los valles abastecían a las guarniciones españolas de toda la América Central y el Caribe.

No todos los esfuerzos por introducir el trigo en otras partes del continente americano tuvieron éxito, al menos al principio. Los españoles que colonizaron Florida en 1565 trajeron semillas de trigo, además de esquejes de vid, doscientas terneras, cuatrocientos cerdos, cuatrocientas ovejas y cantidades sin especificar de cabras y pollos; en 1573, sin embargo, se alimentaron a base de «hierbas, pescado y otras inmundicias» cuando escaseaban las raciones. El pan de maíz y el pescado, alimentos copiados de la dieta indígena, constituían su sustento[415]. De forma similar, los primeros colonos ingleses en Virginia no pudieron cultivar sus propios alimentos y sobrellevaron su «época de hambruna» gracias a las escasas raciones que les entregaban los nativos. Los inversores y los imperialistas de Inglaterra culparon a las deficiencias morales de los colonos de estos fracasos; pero los problemas de la adaptación mutua entre la agronomía del Viejo Mundo y los entornos naturales americanos eran enormes, especialmente para los que colonizaron los litorales desprotegidos en una época de rencillas imperiales. Las colonias emplazadas para su defensa tras marismas o pantanos, en climas debilitantes, requerían una gran inversión y largos periodos de tasas de mortalidad descorazonadoras antes de que pudieran ser viables. En cada etapa de la

colonización europea de los nuevos mundos, no sorprendía tanto el elevado índice de fracaso como la perseverancia que condujo finalmente al éxito.

El modelo mexicano, basado en la explotación de campos de trigo para la exportación y para alimentar a unos pocos centros urbanos, y complementado con actividades ganaderas transicionales o marginales, realizadas en tierra no labrada, fue traspasado a las llanuras norteamericanas tan pronto como la tecnología necesaria estuvo disponible: poderosos arados de acero para revolver la tierra y variedades de trigo producidas mediante agronomía científica, para que crecieran en un clima inestable y en tierras que no habían sufrido una glaciación. La empresa tuvo que sustentarse sobre una infraestructura industrial. El grano fue transportado por ferrocarril a través de lo que de otro modo serían distancias poco rentables. Armazones ligeros como globos, construidos con palos aserrados con precisión y clavos baratos, albergaban a los colonos y expandían las ciudades en una región desprovista de la mayoría de materiales para la construcción[416]. Las cuadrillas de obreros de la construcción y los habitantes de la ciudad crearon demanda de la carne de vaca producida por los rancheros. El ejército español que invadió Nuevo México en 1598 llegó acompañado de miles de cabezas de ganado, que sus dueños condujeron por montañas y desiertos, incluyendo la terrible extensión de casi cien kilómetros desprovista de agua conocida como la Marcha de la Muerte. Para los ganaderos españoles, la pampa y la pradera eran las últimas fronteras de una empresa que comenzó en la Edad Media, cuando adoptaron la cría de ganado como una forma de explotar las vacías tierras conquistadas de Extremadura y de parte de Andalucía después de que la población musulmana huyera o fuera expulsada.

Finalmente, hombres pertrechados con rifles de repetición destrozaron los vínculos vitales del ecosistema anterior: las manadas de búfalos y sus cazadores humanos. Según el mito, las lla-

nuras eran el lugar donde se consolidó la doctrina de «destino manifiesto», el emplazamiento donde un «imperio maligno» blanco victimizó a los americanos nativos. Sería más apropiado describirlas como una zona de competencia imperial, donde el imperio del hombre blanco contendía con el de los imperialistas nativos, los sioux, quienes, gracias a su organización y a su marcado espíritu bélico, estuvieron a punto de subyugar a los restantes pueblos de la pradera. Algo similar ocurrió en la pampa, donde Cangapol «el Bravo», talentoso jefe guerrero de finales del siglo XVIII, casi logró unir el área cultural de los cazadores de guanacos bajo su mandato. El resultado de las guerras, y de las invasiones ecológicas que las precedieron y acompañaron, fue sin duda la transformación más completa y sorprendente de un entorno natural por parte del hombre en la historia del mundo. Si tenemos en cuenta la inextricable inmensidad de la pradera, su tierra hostil y su clima endiablado; si recordamos los orígenes del trigo como pasto silvestre apenas masticable por las mandíbulas humanas y apenas digerible por estómagos humanos; si consideramos el periodo durante el cual esta zona casi desértica no pudo sustentar más que a su propia población indígena, muy escasa; si todo esto se toma en consideración, los esfuerzos que han convertido el medio-oeste americano en lo que es hoy parecen apenas creíbles. El heroísmo de los musculosos campesinos, que atravesaban a grandes zancadas los ondulantes campos de trigo en cuadros de la escuela de Wisconsin, les parece ridículo a los visitantes poco informados que acuden a ver la colección de la universidad en Madison; pero resulta del todo apropiado.

A excepción de unos pocos parques protegidos donde aún vagan los búfalos, el último trozo de pradera fue arado en el valle del río Peace (Alberta) en los años treinta. Entretanto, el éxito del experimento de la pradera, un triunfo de la transmisión de cultivos y técnicas del Viejo Mundo a América, inspiró, a su vez, a imitadores procedentes del Viejo Mundo. Alexis de Tocquevi-

lle ya pensaba en un modelo americano cuando su gobierno lo nombró consejero para asuntos argelinos hacia 1840, época en la que la transformación de la pradera apenas había empezado. De Tocqueville entendió perfectamente que América era un imperio además de una democracia, y que practicaba la agresión abierta para expansionarse a costa de sus vecinos. Todo su territorio fue obtenido mediante expropiaciones y derramamientos de sangre. Tocqueville creía que la conquista de Argelia, con sus litorales estrechos pero ricos, sus vastas llanuras interiores, sus grandes espacios abiertos y sus recursos sin explotar, colocaría a Francia en posesión de una especie de América del Viejo Mundo, una frontera donde los colonos deberían esforzarse a cambio de obtener grandes logros, mientras las razas autóctonas eran confinadas a reservas desérticas condenadas al fracaso.

Era una «tierra prometida, si uno no tuviera que labrar pistola en mano», una futura «imagen de la naturaleza cultivada por la industria». La ciudad de Philippeville, cuando Tocqueville la vio por primera vez, le «pareció americana», una ciudad al estilo del salvaje oeste, distorsionada hasta la fealdad por el auge económico. Argel se convertiría en «la Cincinnati africana». Tocqueville estaba totalmente convencido de que «las razas nativas», ya fuera en África o en América, no podían civilizarse. Sabía que algunas habían construido ciudades, practicaban la agricultura sedentaria, poseían la escritura y, en el caso de los cherokee, incluso editaban periódicos, pero nunca permitió que estos hechos modificaran su opinión. Estas tribus solo podían aspirar al «amalgamamiento» con sus conquistadores, no a la supervivencia por sí solas. Denunció la crueldad y la codicia con que los americanos oprimieron a los indios, pero alabó políticas igualmente despiadadas contra los árabes. Se opuso a las «iniquidades manifiestas» por razones tácticas pero reconoció que «quemamos cosechas, vaciamos silos y capturamos a hombres, mujeres y niños desarmados» como «necesidades desafortunadas». El auténtico objeti-

vo de la estrategia colonial consistía en «reemplazar a los habitantes anteriores con la raza conquistadora[417]».

En Argelia, su plan para el futuro del país estaba condenado al fracaso. El entorno natural de lo que entonces se denominaba «el gran desierto americano» en realidad no se parecía en nada al indómito Sáhara. A diferencia de los indios americanos, las tribus de Argelia eran enemigos irreducibles que siempre disponían de una línea de retirada viable. Francia, con su población relativamente estable, nunca pudo generar suficientes emigrantes para convertir a Argelia en un *département* convincentemente metropolitano, mientras que América podía llenar los territorios conquistados con el excedente demográfico de sociedades más dadas a la procreación. Con todo, Argelia constituye un ejemplo de lo que América podría haber sido si la historia hubiera seguido un curso un poco distinto. Si el proyecto imperial de los sioux hubiera tenido éxito, o si las llanuras hubieran sido un poco más hostiles a la colonización, América también podría haberse convertido en un litoral asediado, protegido de los habitantes del interior por una frontera extensa y muy militarizada.

La trayectoria del plátano

Después del trigo, se suele decir que el arroz es el segundo cultivo más importante de los que llegaron a América desde el Viejo Mundo. El arroz autóctono que hemos mencionado en el capítulo anterior no debería citarse para refutar dicha teoría: pertenece a un género distinto (zizania, no oryza). En épocas coloniales, el arroz desempeñó un papel fundamental en zonas donde el trigo había fracasado. Su introducción en Panamá a fi-

nales del siglo XVI y en Carolina del Sur a finales del XVII convirtió dichas zonas en partes viables de los imperios español e inglés respectivamente. El arroz pasó a formar parte de la herencia culinaria de buena parte del Caribe, especialmente en aquellos lugares donde los británicos introdujeron mano de obra india, o donde se concentraron esclavos procedentes de zonas de África occidental que anteriormente cultivaban su propia clase de arroz nativo. Aunque este era bastante diferente a las variedades asiáticas que acabarían predominando en el Nuevo Mundo, los paladares acostumbrados a un tipo de arroz podían adaptarse fácilmente al otro. El sello distintivo, por así llamarlo, de la cocina caribeña a base de arroz es la combinación de arroz con alubias, una mezcla que asegura la complementación de proteínas y plasma el principio «mestizo»: mezclar ingredientes nativos con un producto procedente de las colonias. A finales del siglo XIX y durante el XX, los chinos y los japoneses que emigraban al continente americano crearon nuevos mercados para el arroz e introdujeron nuevas formas de prepararlo, como las apelmazadas bolas dulces de arroz, al estilo japonés, que ahora son populares como comida callejera en México. Actualmente Estados Unidos es uno de los principales productores de arroz del mundo, si bien la mayor parte se destina a la exportación.

Sin embargo, pese a todo cuanto pueda argumentarse a favor del arroz del Nuevo Mundo, yo prefiero concederle la palma al plátano. Puede que prejuicios personales nublen mi juicio sobre esta cuestión. En mi juventud pasé dos años dedicado a la investigación en el St. John's College de Oxford. En la cena dominical llevábamos corbata negra, solíamos invitar a algunas damas y agasajábamos al pastor que había celebrado el oficio de vísperas. A la hora del postre, la conversación en la sala de profesores casi siempre decaía y solíamos recurrir a temas trillados que, al menos, eran nuevos para el predicador. Ya que los plátanos siempre formaban parte del postre —que en Inglaterra, y especialmente

en Oxford y Cambridge, es un plato adicional de fruta y dulces servidos con vinos dulces o burdeos, después de la comida y antes del café— era casi seguro que el tema de la historia y la mitología del plátano iba a repetirse a menudo. ¿Se trataba de la fruta del paraíso, como defiende la tradición islámica? ¿Dónde y cuándo se cultivó por primera vez? ¿Cómo se difundió? ¿Cuáles fueron las historias y los méritos relativos de las diferentes variedades? Si tenemos en cuenta lo predecible del tema y los medios de que disponíamos para investigar, cuesta creer que progresáramos tan poco en nuestros debates durante un periodo tan largo. Con todo, he aprendido bastante acerca de los plátanos desde entonces.

El mejor candidato al puesto de antepasado de las variedades que comemos en la actualidad crece silvestre en el sureste de Asia. Aunque los europeos ya lo conocían en la Antigüedad, el plátano era una fruta con fuertes connotaciones exóticas: la tradición botánica griega y romana remonta sus orígenes a la India. Teofrasto creía que los sabios se reunían a la sombra del platanero para comer sus frutos. En lo que hoy denominamos Alta Edad Media ya se cultivaban variedades que se podían adaptar a casi todos los climas tropicales y subtropicales; crecían en la China meridional y en muchas regiones africanas, de costa a costa. Incluso se cultivaban como planta de jardín en la España musulmana, aunque los conquistadores cristianos no siguieron cultivándolas. Con esta excepción, los primeros cultivadores europeos de plátanos fueron los colonos de las islas Canarias, donde la fruta ya estaba bien establecida a principios del siglo XVI. El diligente cronista de la llegada de cultivos al Nuevo Mundo, Gonzalo Fernández de Oviedo, fechó la llegada de los primeros plátanos procedentes de Canarias en 1516. Thomas Nichols, un comerciante de azúcar que compareció ante la inquisición canaria, publicó un relato de sus experiencias en 1583 en el que aparece, en la primera descripción escrita en inglés que se conoce, una pista

para saber a qué variedad se refería Fernández de Oviedo. «Es como un pepino», explicó Nichols, «y lo mejor es comerlo cuando está negro, cuando es más dulce que cualquier golosina». A menos que Nichols tuviera un gusto inusualmente empalagoso, sus palabras indican que el plátano amargo en cuestión era la variedad *Musa xparadisiaca*, que antes se comía como producto básico en África oriental, donde se supone que fue introducida en la Antigüedad a consecuencia del comercio de allende el océano índico[418]. Más que a las variedades populares del mundo occidental moderno, donde la gente prefiere pelar plátanos duros y dulces y comérselos crudos, esta variedad se parece a los plátanos grandes que se comen fritos y se emplean, en las Indias occidentales y en partes de África oriental, occidental y central, para elaborar platos salados, preparados y servidos de formas muy similares a los ñames y a la mandioca. Hoy las connotaciones exóticas del plátano han desaparecido. Es uno de los alimentos más habituales del mundo —la segunda fruta en volumen de producción después de las uvas, la mayor parte de las cuales se convierten en vino— y cuesta imaginar el día en que el frutero pudiera decirnos, «¡Sí, no tenemos plátanos!», como en una famosa canción estadounidense de 1923. Todo ello se debe a las plantaciones de plátanos del continente americano. Aunque casi todos los plátanos del mundo se producen y se consumen en África, tres cuartas partes del comercio mundial tienen su origen en la zona del Caribe.

Las migraciones del maíz

En el intercambio colombino, el Nuevo Mundo dio tanto como recibió. El maíz y las patatas eran el auténtico tesoro de las Indias, porque a diferencia del oro y la plata, se podían propagar y transplantar. Antes del intercambio, sin embargo, las patatas todavía constituían un cultivo regional andino, inaceptable en otros lugares. El maíz ya había migrado desde sus zonas de origen en Mesoamérica hasta la mayor parte del hemisferio occidental, donde adquirió la categoría de producto básico en los lugares en que se podía cultivar con facilidad y de cultivo sagrado en otras partes. En Norteamérica, antes de la llegada del maíz, los cultivos en que se basaban los primeros experimentos agrícolas eran originarios de la región y los métodos para explotarlos se decidieron *in situ*[419]. La aguaturma se cultivó —o, al menos, se «gestionó»— por primera vez en los bosques norteamericanos de los que procedía en el tercer milenio a. C. Otras variedades de girasol y de *Iva annua* producían semillas oleaginosas. La centaura y algunas especies de *Chenopodium* y de *Panicum latifolium* se podían moler para hacer harina[420]. Los calabacines, que eran autóctonos de la misma región, se pueden cultivar con suma facilidad.

Estos productos solo podían complementar una dieta de cazadores-recolectores que no dispusieran de un alimento básico feculento capaz de proporcionar nutrientes importantes en grandes cantidades. Cuando llegó semejante «cultivo milagroso» de origen tropical, nadie le prestó atención durante siglos: el maíz se extendió por la región desde el suroeste en el siglo III d. C., pero no empezó a transformar la agronomía hasta finales del siglo IX, cuando fue posible disponer de una variedad nueva de origen local con un corto periodo de crecimiento. Cuando comenzó a extenderse, estuvo acompañada de las mismas tiranías que en otras partes del continente americano: esfuerzo colectivo y elites para organizado. Fue preciso preparar el suelo de distintas maneras según las características del lugar: puede que la tierra

tuviera que acaballonarse o levantarse y que el bosque tuviera que desbrozarse. Se requerían estructuras de poder para gestionar los excedentes alimentarios. Hizo falta administrar el almacenaje, vigilar las reservas y regular la distribución. Se movilizaron grandes números de trabajadores al servicio de la construcción de montículos, la fortificación, las religiones ostentosas y la política teatral de los dirigentes que exigían plataformas elevadas donde celebrar sus ritos. Cabe suponer que las parcelas cercanas a los centros ceremoniales producían alimentos rituales o eran propiedad privada; los grandes campos comunitarios que las rodeaban presumiblemente llenaban un almacén común con grano y semillas feculentas.

El cultivo del maíz coincidió con estos acontecimientos, lo cual no significa que fuera su única causa. Incluso los agricultores que (por lo que sabemos) seguían principalmente una dieta a base de semillas y calabacines autóctonos, y vivían en aldeas dispersas y en granjas individuales, adquirieron algunas de las características de los que cultivaban maíz. Ellos, también, crearon grandes andenerías o terrazas agrícolas de formas geométricamente exactas, cerámica lujosa y obras de arte en cobre y mica, además de lo que parecían ser tumbas de caciques importantes. Tampoco deberíamos suponer que el milagro del maíz solo tuvo aspectos positivos, incluso desde una perspectiva dietética: cuando desplazó a los cultígenos autóctonos, el maíz no contribuyó a que la gente fuera más longeva o estuviera más sana: por el contrario, los huesos y dientes exhumados de los que se alimentaban de maíz en la llanura de inundación del Mississippi llevan las huellas de más enfermedades y más infecciones mortales que los de sus predecesores[421]. Cuando los invasores del Viejo Mundo adoptaron el maíz, mostraron una renuencia similar y padecieron consecuencias aún peores. Los esclavos que se alimentaban a base de maíz sufrieron desnutrición debido a una preparación negligente (véanse págs. 67 y 85). Para los iroqueses, que acaba-

rían dependiendo de este cereal, el maíz nunca perdió su sabor extranjero: llamaban al trigo y al maíz con el mismo nombre[422].

Por consiguiente, no sorprende que la difusión del maíz más allá de su hemisferio nativo fuera tan lenta. En Europa, que tenía acceso privilegiado a la agronomía del Nuevo Mundo, el maíz no resultaba apropiado para el clima de buena parte de las mejores tierras de labranza, y a los habitantes de buena parte de las tierras restantes no les gustaba su sabor. En todas partes se referían a esta gramínea con nombres que denotaban un origen extranjero: maíz español, maíz guineano, trigo turco. La gente casi nunca sabía de dónde procedía, pero creía que su origen estaba contaminado. Era más apropiado «para el cerdo que para el hombre», e incluso hoy, casi toda la producción europea se destina a alimentar al ganado. La mayor parte de la producción estadounidense se emplea para hacer sirope de maíz, y buena parte del resto se reserva también para alimento animal: solo se produce una cantidad relativamente escasa para el consumo directo humano. Con todo, a medida que se fueron conociendo sus virtudes, la resistencia de la gente disminuyó. El maíz tiene un rendimiento excelente, es fácil de cosechar y, siempre que haga mucho sol, crece en altitudes relativamente elevadas en comparación con el trigo. Su periodo de «despegue» hasta obtener una aceptación a gran escala se produjo en el siglo XVIII, cuando fue adoptado por agricultores de zonas montañosas que araban tierras altas situadas al sur y al suroeste de China en una época de crecimiento demográfico acelerado. En Oriente Próximo, se convirtió en el producto básico de los campesinos egipcios, quienes cultivaban otros cereales solo para pagar los impuestos, pero continuó siendo un cultivo marginal en el resto de la región. La política de los Balcanes a partir del siglo XVIII habría sido muy diferente sin el maíz, grano que permitió a las comunidades crecer en nuevos asentamientos más elevados en el siglo XVIII, fuera del alcance de la elite turca. Lejos de los recaudadores de impuestos, alimentó

de forma eficaz asentamientos autónomos, propiciando la futura independencia política de Grecia, Serbia y Rumanía. Así, en este rincón de Europa, un producto americano dio alas a la libertad[423]. A finales del siglo XVIII, un agrónomo italiano que vivía cerca de Rimini escribió lo siguiente acerca del maíz,

> «Bueno, hijos míos, si hubierais vivido en el año 1715, que los viejos siempre han llamado el año de la hambruna, cuando este alimento aún no se usaba, habríais visto a familias de campesinos pobres salir en invierno para alimentarse con las raíces de la hierba, arrancar raíces de aro o, tal y como lo llaman aquí, «pan de serpiente», cocinarlas y comérselas sin condimentar y hacer panecillos con ellas. Algunos incluso troceaban sarmientos con un hacha, los molían y hacían pan. Cualquiera que pudiera hacer pan con bellotas o alubias no era uno de los desafortunados. Hasta que, finalmente, Dios tuvo a bien introducir este alimento, aquí y en todas partes. Si en algunos años hay escasez de trigo, los campesinos pueden disponer de un alimento bueno y nutritivo; y además, por la gracia de Dios la gente está empezando a plantar ciertas raíces extranjeras que parecen trufas blancas, llamadas patatas (y yo quiero introducirlas aquí[424])».

Patatas y boniatos

Las palabras de Battara indican que distintos tipos de biota procedentes del Nuevo Mundo se extendieron o cesaron de propagarse a la vez, con reputaciones interdependientes. En China, no fue la patata sino el boniato el tubérculo que pareció avanzar al mismo tiempo que el maíz. Como sucediera en Europa, los nuevos alimentos americanos se conocieron muy pronto en Oriente, pero tardaron mucho en ser aceptados. El maíz apareció en China al cabo de tan poco tiempo de su descubrimiento en América que según algunos eruditos se produjo una transmisión más temprana no documentada. Al parecer, se siguieron con éxito dos rutas independientes: los turcos que habitaban los territorios fronterizos lo trajeron por tierra desde el oeste como ofrenda y se documentó por primera vez en 1555; entretanto, llegó por mar a Fukien, donde un agustino que visitaba la zona vio cómo lo cultivaban en 1577. Fue recibido más como una curiosidad que como fuente de alimento: solo mereció una nota a pie de página en un compendio agrícola básico de principios del siglo XVII. El boniato, documentado por primera vez en Yunnan cerca de la frontera birmana en la década de 1560, puede haber venido por tierra desde el sur. Su sabor tenía mala reputación entre los chinos de la dinastía Han, pero gustaba a los inmigrantes y a los colonos de los territorios montañosos que se vieron obligados a ocupar tierras que antes se consideraban poco productivas: primero en Fukien y después en Hunan. En 1594 se dijo que fue un gobernador de Fukien quien recomendó los boniatos cuando los cultivos convencionales se perdieron. En el siglo XVIII, junto al maíz, el boniato transformó vastas zonas de China. Hacia 1770, funcionarios de Hunan, ansiosos por implantar las dobles cosechas en los arrozales, aconsejaron que la falta de tierras yermas disponibles para aumentar la producción podía compensarse cultivando maíz y boniatos en las colinas. En la cuenca del río Yangzi, las zonas altas, anteriormente cubiertas de bosques, fueron acondicionadas para cultivos destinados a la

venta —índigo y yute— por «gentes de las cabañas» que se alimentaban del maíz plantado en el lado soleado de las laderas y de las patatas plantadas en el de sombra. Se obtuvieron resultados similares en Fukien, Szechuan y Hunan. A finales de siglo los boniatos habían conquistado suficientemente los paladares como para que los vendedores callejeros de Pelan los vendieran por todas partes hervidos y asados. Hoy, en cuanto a cantidades consumidas, el maíz ha superado al sorgo e incluso al mijo como producto de consumo humano en China. Incluso aquí, sin embargo, el maíz y los boniatos solo han sido complementos —y no sustitutos— del alimento autóctono básico, el arroz. Se utilizaron para ampliar, que no replantar, el suelo cultivado. En el resto de Oriente, sus efectos fueron aún más limitados. La India desdeñó ambos cultivos, y los boniatos no tuvieron en ninguna parte tanta aceptación como en China[425].

Mientras el maíz y los boniatos conquistaban China, las patatas establecieron una especie de dominio en Europa. Montignac las ha llamado «asesinas» porque el género al que pertenecen también incluye la belladona; pero, como hemos mencionado anteriormente, si se comen en cantidades suficientes, las patatas pueden suministrar todos los nutrientes que precisa el hombre. Superan a los otros alimentos básicos en valor calórico, a excepción del arroz. Esta fue a un tiempo su gran ventaja y su maldición: podían aplacar el hambre, pero la tentación de depender de ellas expuso a poblaciones enteras a la amenaza de la hambruna si la cosecha era mala. Primero se introdujeron en el País Vasco, y después en Irlanda. Tras comenzarse a cultivar en Bélgica en la década de 1680 durante la avanzada de Luis XIV hacia las fronteras «naturales» de Francia, se fueron abriendo camino hacia el este, y sustituyeron al centeno como alimento básico de una amplia franja que abarcaba desde la llanura septentrional europea hasta Rusia. Se extendieron a causa de la guerra, ya que los campesinos, eludiendo las requisas gracias a un cultivo que podía

ocultarse bajo la tierra, sobrevivieron a base de patatas cuando escaseaban otros alimentos. Los problemas del siglo XVIII propiciaron su siembra en Alemania y en Polonia, y las guerras napoleónicas las llevaron a Rusia, donde conquistaron un territorio que Napoleón fue incapaz de subyugar con toda la *Grande Armée*.

La difusión de la patata aumentó con cada guerra europea, hasta la segunda guerra mundial. En su camino, recibió la ayuda de sabios y monarcas, cuyos auspicios contribuyeron a dignificar a un tubérculo despreciado. El conde Rumford, como hemos visto, alimentaba con ellas a los internos de los asilos de pobres de Baviera, cuidándose de hervirlas hasta que se deshicieran por si los indigentes las reconocían y las rechazaban. Catalina la Grande las alabó. María Antonieta —a la que suelen considerar injustamente promotora del pastel para las masas— pregonó sus méritos llevando flores de la patata en su vestido. ¿«Causó» la patata el enorme aumento de la población europea que comenzó en el siglo XVIII? La cuestión es importante, ya que, en su apogeo, Europa albergaba a la quinta parte de la población mundial, lo cual tuvo repercusiones obvias para la sostenibilidad de la construcción de los imperios europeos. La respuesta, sin embargo, no puede determinarse fácilmente. El aumento de la población puede haber causado el aumento de la patata, más que a la inversa. Las patatas se introdujeron lentamente y de forma desigual. Muchas zonas en las que no se cultivaban patatas experimentaron aumentos de población[426]. Con todo, el nuevo tubérculo sin duda alimentó a algunos de los nuevos habitantes y contribuyó a sustentar las sociedades industrializadoras y urbanizadoras de los siglos XIX y XX en Alemania y Rusia. En Irlanda, la plaga que asoló las cosechas entre 1845 y 1846 mató de hambre a un millón de personas, proporcionó mano de obra emigrante para las revoluciones industriales británica y norteamericana y redujo la población de la isla a casi la mitad. Por consi-

guiente, puede decirse que contribuyó a establecer el nuevo método de producción que daría la ventaja a Occidente en el siglo XIX en su competición con el resto del mundo.

Sin llegar a adquirir la categoría de alimento básico, una leguminosa de origen brasileño, el cacahuete, se propagó por todo el mundo. El cacahuete contiene un 30 por ciento de hidratos de carbono y hasta un 50 por ciento de grasas, y constituye un alimento humano rico en proteínas y hierro; de hecho, cuenta con una proporción más elevada de proteína al peso que cualquier otro cultivo. Es fácil de cosechar y tiene bastantes usos en la cocina. Con todo, por razones poco claras, siempre ha ocupado un lugar secundario en la historia de la comida. En algunos países está infravalorado y se utiliza para alimentar al ganado: el reputado jamón de Virginia se produce con cerdos engordados con cacahuetes. En otros, como China, se considera una preciada exquisitez. Presumiblemente, llegó hasta allí transportado en galeones españoles que pasaban por Filipinas. Fascinó a los chinos porque su fruto subterráneo «nacía de las flores caídas al suelo» y las semillas parecían capullos de gusanos de seda. Los cacahuetes eran muy apropiados para plantarlos en las margas arenosas situadas al sur del Yangzi, y son lo suficientemente nutritivos como para haberse convertido en alimento básico; pero quizás a causa de su misteriosa generación continuaron siendo, en China, un lujo con supuestos poderes mágicos, y fueron acogidos como «frutos secos de la longevidad» en banquetes celebrados en el Pekín del siglo XVIII. Entretanto, en casi todo el mundo se convirtieron en una especialidad, que se solía comer como aperitivo, guarnición, dulce o salsa. Cuando estuvo en Quito, La Condamine, que siempre llevaba los bolsillos llenos de cacahuetes, afirmó que «eran el mejor tesoro que había visto en América[427]». En el sureste asiático alcanzaron un *succès d'estime*, en combinación con el sabor picante del chile, como base del *satay*. Los barcos portugueses los llevaron a la India y a África, donde son ac-

tualmente un producto importante, que proporciona la mayor parte del aceite de cacahuete del mundo. La mitad de la cosecha de Estados Unidos se utiliza para hacer mantequilla de cacahuete, uno de los pocos alimentos de la gastronomía precolombina que continúan siendo muy apreciados en la América actual.

Los usos del azúcar

Puede que el azúcar de caña sea el primer alimento que ha conquistado mercados inesperados gracias al poder de las relaciones públicas. Fue el primero de una serie de fenómenos relacionados con la «economía de oferta» en el mercado globalizador de la Baja Edad Media y de principios de la Edad Moderna: productos tropicales recomendados por su disponibilidad y que llegaron a esclavizar los paladares europeos. El café, el té y el chocolate siguieron la senda marcada por el azúcar; pero este era más importante que todos ellos, en parte porque dependían del azúcar para ser apreciados: mientras que los pueblos que comenzaron a tomar dichas bebidas no incluían necesariamente el azúcar en sus recetas, era poco habitual que los europeos que las probaban las aceptaran sin esta sustancia. El azúcar estaba en la vanguardia de la «revolución de las bebidas calientes» del siglo xvm. Actualmente es el principal producto alimenticio del mundo, por encima incluso del trigo.

Su propio auge, sin embargo, le llegó como aditivo culinario, independiente de la tríada de bebidas calientes. El contexto de la historia de la introducción del azúcar en la cocina europea se inscribe más bien en el auge de las especias en Europa en la Baja Edad Media. En aquella época, tal y como hemos visto, el azúcar

era un condimento exótico, que cabría clasificar junto a la pimienta, la canela, la nuez moscada, el clavo y la macia: un sabor del Oriente que podía cambiar la comida y convertirla en algo extraordinario. Al ser transplantado al Nuevo Mundo se convirtió rápidamente en el artículo más importante del comercio transoceánico. El primer molino azucarero comenzó a funcionar en Hispaniola en 1513. Los empresarios portugueses pusieron en marcha la industria brasileña hacia 1530. En la década de 1580 empezaron a apreciarse tres consecuencias de los hechos anteriores: en primer lugar, Brasil se había convertido en el principal productor del mundo y las economías de las islas azucareras del Atlántico oriental se eclipsaron. En segundo lugar, la competencia por las tierras productoras de azúcar se estaba convirtiendo en un importante motivo de rivalidad imperial entre los estados europeos. Finalmente, la necesidad de mano de obra en las plantaciones de azúcar y en los molinos azucareros provocó el auge del comercio esclavista transatlántico. Pese a todo, el comercio azucarero aún tenía que experimentar su mayor revolución, que iba a transformar el azúcar en uno de los productos más populares del mundo: la popularización en Europa de las bebidas calientes endulzadas con azúcar.

El café llegó a Francia en 1644 de la mano de *sieur* Jean de la Roque, quien trajo un poco a Marsella a su regreso de una visita como embajador a Constantinopla, junto a antiguas tazas de porcelana de gran belleza y pequeñas servilletas de muselina fina, bordadas en oro, plata y seda. Su costumbre de beberlo en su estudio decorado al estilo turco les parecía a muchos «una auténtica rareza». Se tardaron «cincuenta años en sortear todos los obstáculos» que impedían la aceptación general del café como bebida, aunque la nueva costumbre encontró defensores vanguardistas en pocos años. En 1657, Jean de Thevenot observó que los aristócratas parisinos contrataban a cafeteros musulmanes e italianos[428]. Los importadores armenios y los que hacían el café en

la calle lo popularizaron. Francesco Procopio dei Coltelli lo convirtió en el centro de atención de su establecimiento, que antes se había especializado en cordiales como el «rocío del sol» —hinojo, anís, cilantro, eneldo y alcaravea con brandi— y el «licor del perfecto amor[429]». El café se convirtió en el estimulante del Occidente rococó, el destrozahogares en potencia satirizado en la *Cantata del café* de Bach. Una vez establecida la popularidad de la nueva bebida, la fase siguiente consistía en transplantarla a nuevas tierras donde los europeos pudieran controlar su suministro. El gran auge cafetero de los siglos XVIII y XIX llevó el café a Brasil, a las islas francesas del océano índico y a Santo Domingo, que durante un tiempo, hasta que los negros se rebelaron y proclamaron la República de Haití en 1802, fue la isla que producía más café y azúcar de todo el mundo. De las nuevas tierras cafeteras, Java fue el país que alcanzó un éxito más continuado; los holandeses introdujeron allí la planta en la década de 1690, expandieron gradualmente su producción durante el siglo XVIII y, en el XIX, libraron batallas para incrementar la producción en tierras cada vez menos productivas. Los campesinos fueron obligados a cultivar plantas poco apropiadas, entre las que predominaba el café, debido a un sistema despiadado. Fue denunciado en 1860 por Eduard Douwes Dekker, bajo su seudónimo Multatuli, en la más famosa novela holandesa, *Max Havelaar, o las subastas de café de la Compañía Comercial holandesa*:

> «El gobierno obliga al agricultor a cultivar en su tierra lo que le place. Lo castiga cuando vende la cosecha a cualquiera que no sea el propio gobierno, y fija el precio que le paga. El coste del transporte a Europa, realizado por una empresa comercial monopolística, es elevado. El dinero entregado a los caciques para animarlos hincha el precio de compra aún más, y (…) ya que, después de todo, el negocio tiene

> que producir beneficios, estos no pueden obtenerse de otra forma que pagando al javanés lo suficiente para que no se muera de hambre, lo cual disminuiría la capacidad productora de la nación (…). No cabe duda de que la hambruna suele ser el resultado de estas medidas. Pero (…) las banderas ondean alegremente (…) a bordo de los barcos cargados con las cosechas que enriquecen a Holanda».

No puede decirse que el café sea un producto alimenticio. Si el chocolate lo era o no fue un tema muy debatido durante largo tiempo. Las primeras dudas, entre los occidentales que lo probaron, aparecen en una controversia del siglo XVII sobre si estaba permitido tomarlo durante los ayunos. En una obra de 1648, a la que suele atribuirse la introducción en Inglaterra de los méritos del chocolate, Thomas Gage reseñaba las repercusiones de dicha controversia en una remota diócesis de Nueva España, donde el obispo había intentado impedir que las damas se refrescaran tomando tazas de chocolate durante la misa. Cuando la excomunión fracasó, el obispo provocó disturbios en la catedral al ordenar a los sacerdotes que prohibieran que se sirviera chocolate. Tras morir de forma misteriosa, circularon rumores de que su muerte se debía a una taza de chocolate envenenado. «Y se convirtió después en un proverbio en aquel país: «Cuidado con el chocolate de Chiapas[430]».

Aunque a Gage, que conoció el chocolate en su hábitat natural, le parecía un estimulante bueno y barato, también reseñó su adaptabilidad a un mercado de lujo. Describió bebidas a base de canela, clavo y almendras, que gustarían en Europa, además de estofados hechos con chocolate amargo y chiles picantes, que eran recetas indígenas tradicionales. La tribu lacandona de la selva de Chiapas todavía produce el efecto espumoso mencionado en descripciones precolombinas batiendo el chocolate líquido

con una cuchara de madera[431]. La costumbre de endulzarlo con azúcar y vainilla, en lugar de beberlo amargo o de añadir los ingredientes salados y picantes preferidos en las recetas de la época anterior a la conquista, contribuyó al desarrollo de un mercado europeo, que, durante la mayor parte del siglo XVIII, fue abastecido principalmente desde Venezuela. El prestigio de esta bebida en la Europa del siglo XVIII contribuyó a que se relacionara el consumo de chocolate con rituales de diferenciación social e imágenes de riqueza. En el museo de cerámica de Barcelona, azulejos de aquella época, pintados en honor al culto al chocolate, muestran a caballeros con peluca, arrodillados, que ofrecen tazas de esta bebida a damas ataviadas con atuendos suntuosos junto a las fuentes de la pérgola de un *hortus conclusus*. Esta bebida lujosa solo podía convertirse en fuente concentrada de energía para el consumo masivo en Occidente mediante un proceso que permitiera comer el chocolate además de beberlo. Dicho proceso no se perfeccionó hasta mediados del siglo XIX, episodio que pertenece a la historia de la industrialización del procesamiento de alimentos, reseñada en el capítulo siguiente. Entretanto, el traslado del centro de producción se realizó por razones muy distintas a las que habían difundido el cultivo del café hasta nuevas tierras en el siglo anterior. Un descenso en la demanda, a resultas de la competencia con el café, condujo al declive de la industria venezolana y a la comercialización de variedades más baratas cultivadas en Ecuador. El chocolate no se aclimata fácilmente a un nuevo entorno: debe ser polinizado por mosquitos pequeños y, como el café, precisa un terreno cálido pero sombreado. La dificultad para encontrar un emplazamiento donde pudieran cultivarse las variedades de mejor calidad sin grandes costes se solventó en 1824, en una época en la que el comercio español se veía afectado por las luchas independentistas de las futuras repúblicas suramericanas. Los especuladores portugueses lo plantaron en las antiguas islas azucareras de Santo Tomé y Prín-

cipe en el golfo de Guinea[432]. Con el tiempo África occidental se convertiría en el principal proveedor de chocolate a escala mundial, especialmente después de que la Costa de Oro comenzara a ser explotada para abastecer al insaciable mercado inglés a partir de la década de 1920. Entretanto, gracias a la expansión del suministro, té, café y «cacao» azucarados pasaron de ser privilegios exclusivos de la clase alta a convertirse en bebidas proletarias para matar el hambre, destinadas a la mano de obra de la Revolución industrial[433].

La frontera del Pacífico

El Pacífico fue la última frontera del gran intercambio de alimentos entre ambos lados del océano. En 1774 una expedición española intentó anexionarse Tahití. Fracasó, pero dejó allí cerdos españoles, que primero mejoraron, y luego reemplazaron, a la raza autóctona. En 1788, cuando el capitán Bligh llegó a la isla, los cerdos nativos, pequeños, de patas y hocicos largos, habían desaparecido. Por consiguiente, Tahití adquirió una ventaja en el comercio porcino que pronto transformaría el Pacífico a raíz de dos acontecimientos: en primer lugar, el perfeccionamiento por parte del capitán Cook de un método para salar la carne de cerdo que permitía mantenerla comestible después de un largo viaje por mar; en segundo lugar, el establecimiento de una colonia penitenciaria en Australia. En 1792 George Vancouver envió ochenta cerdos vivos por mar desde Tahití hasta Sydney, con la intención de crear una fuente de alimentación para los reclusos; pero resultó ser más barato para Australia importar carne de cerdo ya salada que criar cerdos. En el primer año del

comercio, entre 1802 y 1803, comerciantes independientes de Sydney —la primera burguesía australiana— vendieron 136 000 kilos de carne. Cuando el comercio decayó un cuarto de siglo más tarde, había cambiado de manos una cantidad diez veces mayor. Los mosquetes con que se pagó la carne de cerdo impulsaron la guerra civil y convirtieron a Tahití en una monarquía[434].

Cook, responsable de muchas otras iniciativas famosas en la historia del Pacífico, fue también el profeta de los cerdos y las patatas en Nueva Zelanda. Sus primeros esfuerzos encontraron la oposición de los maoríes, quienes preferían sus propios alimentos. «Parece que la misma gente a la que queremos servir va a frustrar todos nuestros intentos por abastecer este país con animales útiles». Pero en 1801 ya se comerciaba con patatas en el norte, y los cerdos se convirtieron en productos comercializables hacia 1815. La introducción de otros animales y plantas, como cabras, ajos, ganado y coles, fracasó porque no encajaba en la agronomía tradicional maorí, pero las patatas se parecían bastante al lcumara, o boniato, conocido desde hacía tiempo en las islas, y era posible apacentar cerdos y sacrificarlos de forma selectiva. El científico de a bordo de Cook, Johann Reinhold Forster, lo pasó mal debido a su empeño por introducir ovejas y cabras en las islas, especialmente cuando las alojaron en el camarote contiguo al suyo a fin de protegerlas del mal tiempo:

> «Ahora estaba rodeado de ganado y de hedor por ambos lados, puesto que solo había un delgado tabique lleno de grietas entre los animales y yo. La habitación que me había ofrecido el capitán Cook, y de la que me vi privado por la obstinación del primer oficial, se la habían dado ahora a animales que balaban apaciblemente, y que, sobre una plataforma construida a la altura de mi cama, defecaban y orina-

ban en un lado, mientras que cinco cabras hacían lo mismo en el otro[435]».

La expedición introdujo con éxito algunos animales y plantas:

«Hemos importado cabras a Tahití y hemos cimentado el establecimiento de numerosas razas de animales muy apropiados para las montañas que ocupan las partes interiores de la isla. Hemos dejado cabras, cerdos y aves de corral en diversas partes de Nueva Zelanda, y ocas en la zona meridional (…). Y en todas las islas entregamos semillas de jardín y plantamos patatas en el estrecho de Queen Charlotte con una buena cantidad de ajo, para que los futuros navegantes puedan alimentarse en estos mares mejor de lo que podrían esperar[436]».

Los maoríes, sin embargo, mataron a las cabras que Reinhold llevó hasta la costa, «lo cual nos irritó mucho[437]». Durante su visita a Nueva Zelanda en 1820, Richard Cruise encontró «patatas y carne de cerdo, carne de cerdo y patatas dondequiera que fuéramos. Empecé a cansarme de la carne de cerdo y de las patatas[438]». No obstante, con el tiempo, hacia 1830, se introdujeron ovejas desde Australia destinadas a los colonos blancos de Nueva Zelanda. La tierra demostró ser ideal para estos animales: el clima favorecía sus vellones, y los pastos salados hicieron más sabrosa su carne. En la década de 1850, según un periódico de Otago, la cría de ovejas ofrecía «un futuro de riqueza deslumbrante». En 1867 había ya ocho millones y medio de estos animales.

Nueva Zelanda constituía un ejemplo excepcional de lo que Al Crosby denominó «nuevas Europas»: países de otros hemisferios cuyo entorno se parecía lo suficientemente al de Europa como para que pudieran prosperar los emigrantes europeos, echar

raíces la biota europea y transplantarse el modo de vida europeo. Sin embargo, incluso con la ayuda del clima no era fácil obtener reflejos de los países de origen en espejos tan lejanos. Los esfuerzos extenuantes que debieron realizar los habitantes de Nueva Gales del Sur están documentados vívidamente. Pongamos, por ejemplo, el caso de James Ruse. Ruse era un recluso indultado que había sido granjero en Cornualles. En 1789 recibió la concesión de una granja de doce hectáreas en Parramata. Le pareció que en «esta tierra no demasiado fértil» se malograrían las cosechas por falta de estiércol. Quemó madera, enterró sus cenizas, azadonó, aterronó, enterró pastos y malas hierbas y dejó la tierra expuesta al sol antes de sembrar. Plantó semillas de nabo «que la ablandarán y la prepararán para el próximo año» y la cubrió con mantillo procedente de su propio abono vegetal, hecho con paja podrida en el interior de hoyos. Ruse y su esposa hicieron todo el trabajo[439]. Para conseguir buenas cosechas en tierras que nunca habían sido cultivadas era preciso experimentar con diversas estrategias al plantar. La Australia temprana constituía una extraña versión de Europa, en la que abundaban los ñames, las calabazas y el maíz. En los cálidos litorales de las tierras bajas donde se instalaron los primeros colonos, el maíz era más fácil de cultivar que el centeno, la cebada o el trigo que la flota fundadora envió desde Inglaterra. Se plantaron abetos y robles, pero los árboles frutales eran más exóticos: naranjos, limoneros y limeros crecían junto a añil, café, jengibre y ricino. En el viaje de ida la flota adquirió especímenes tropicales, entre los que había plátanos, cacao, guayaba, ipecacuana, jalapa, caña de azúcar y tamarindo. En 1802, «el bambú de Asia» podía admirarse en el jardín de Government House [palacio gubernamental]. El ganado que mejor se adaptó a las nuevas tierras procedía de Calcuta y del cabo de Buena Esperanza, que también suministraron árboles frutales aclimatados.

A largo plazo se impuso el modelo europeo, pero era principalmente un modelo mediterráneo. Sir Joseph Banks, quien abasteció a la expedición fundadora, creía que el hemisferio sur, en casi todo su territorio, era unos 3,7 grados más frío en cualquier latitud que el hemisferio norte. Por consiguiente, esperaba que la temperatura de Botany Bay se pareciera a la de Toulouse y envió hasta allí cítricos, granadas, albaricoques, nectarinas y melocotones. «Todas las frutas de Europa» alimentaban a los reclusos en la década de 1790, pero los colores mediterráneos predominaban en las descripciones de los visitantes. El primer gobernador cultivaba naranjas en su huerto, «tantos higos, y tan buenos, como los que probé en España o Portugal» y «mil viñas que producían ciento cincuenta kilos de uvas». Watkin Tench, cuyo estudio sobre las tierras contribuyó decisivamente al éxito de la colonia —sus muestras aún pueden verse, convertidas en polvo, en un museo de Sydney— alabó el rendimiento de «vides de cualquier clase (…). Que probablemente su zumo, de ahora en adelante, proporcionará un artículo de lujo indispensable en las mesas europeas ya ha sido pronosticado por la vehemencia de la especulación». También auguró el potencial de naranjas, limones e higos. Durante la visita de un comandante francés realizada en 1802, los melocotones eran tan abundantes que se usaban para engordar a los cerdos. El comandante vio, en el jardín de Government House, «la naranja portuguesa y el higo canario madurando a la sombra del manzano francés[440]». El mundo mediterráneo también proporcionó a la colonia un alimento básico exportable. El primer envío de ovejas merinas partió hacia Nueva Gales del Sur en 1804. Solo cinco carneros y una oveja vieja sobrevivieron al viaje, pero bastaron para comenzar a abastecer al país.

Esta experiencia australiana marcaría la pauta de las nuevas Europas coloniales del siglo XIX: «continentes mudos» cuyas raíces «son europeas, pero el árbol crece de acuerdo a unas pautas

y a un diseño distinto». El Oeste norteamericano, Nueva Zelanda y, en menor grado, el Cono Sur, se colonizaron tras desplazar a las culturas indígenas mediante la implantación de comunidades dinámicas, orientadas hacia el exterior y relativamente populosas. Todas ellas desafiaron a quienes las habían proyectado y desarrollaron características propias imprevisibles: efectos producidos por la alquimia de la colonización en el crisol de unos entornos desconocidos hasta entonces[441].

8. Alimentar a los gigantes.

Comida e industrialización en los siglos XIX y XX

No hay festín que no se acabe.

Proverbio chino[442]

Comida, maravillosa comida,
enlatada, empaquetada y congelada,
comida, maravillosa comida,
¿qué prefieres?
Sopas en polvo en bolsas de plástico,
bistecs brillantes y acartonados,
filetes de pescado como peñascos árticos,
budín envasado al vacío.
Comida, maravillosa comida,
precocinada y rallada de antemano,
comida, maravillosa comida,
des-carajo-hidratada…

J. B. Boothroyd, *Olympia Now*

El entorno industrializador

Cuando Charles Elmé Francatelli, antiguo *maitre d'hotel* y cocinero principal de la reina Victoria, publicó *A Plain Cookery Book for the Working Classes* [Un sencillo libro de cocina para las clases trabajadoras] en 1852, incluyó algunas recetas asquerosas con la intención de economizar. Para no gastar en té, infusión que detestaba de todos modos, sugería hervir la leche con una cucharada de harina para el desayuno: «sazonadla con un poco de sal y tomadla con pan o con una patata[443]». Recomendaba pezuñas de oveja estofadas para quien quisiera darse un gusto y tostadas empapadas en agua caliente para la convalecencia. Bastaba con cocinar la col durante una hora a fuego lento. Las tripas las consideraba «no exactamente un alimento barato, pero, como de vez en cuando pueden sentirse inclinados a darse un gusto de este tipo, les daré instrucciones para cocinarlas de la forma más económica». (Estas eran, en resumen, las instrucciones: hervir en agua durante una hora y comer con mostaza)[444]. Estos platos podrían haber estado al alcance de las masas urbanas que empezaban a aflorar en la Gran Bretaña industrializada y, ocasionalmente, Francatelli mencionaba productos que, según afirmaba, podían comprarse a buen precio en las ciudades. En general, sin embargo, la atención del *maitre* se centraba en una época pasada habitada por aristocracias rurales y campesinos dependientes. Muchas de sus recetas evocaban un paraíso dudoso, salpicado de sangre procedente de dientes y zarpas rojas. «Los muchachos laboriosos e inteligentes», por ejemplo,

> «que viven en el campo, suelen estar muy versados en el ingenioso arte de cazar pajaritos a ratos perdidos durante los meses de invierno. Así que, mis jóvenes amigos, cuando hayáis tenido la fortuna de capturar dos docenas de pájaros, en primer lugar tenéis que desplumarlos, cortarles la cabeza y las patas y extraer las mollejas de sus costados con la punta de un cuchillo pequeño; entonces entregad los pájaros a vuestra madre, quien (…) os preparará un magnífico budín para la cena[445]».

Lo que Francatelli entendía por «una sopa económica y abundante para repartir entre los pobres» era un recuerdo de la época en que trabajó de jefe de cocina en una casa solariega, donde se habituó «a la costumbre caritativa de distribuir sopa sana y nutritiva a las familias pobres que vivían cerca de las mansiones de nobles y caballeros». La receta recordaba al antiguo cuento de hadas titulado «La sopa de piedras»: el cocinero empezaba con unos cuantos huesos viejos, a los que iba añadiendo lentamente grandes cantidades de restos de carne y verduras.

Sin embargo, la Revolución industrial empezaba a inmiscuirse incluso en el mundo de Francatelli. Esperaba que al menos algunos de sus lectores adquirieran los fogones y los cacharros de cocina que la producción industrial estaba abaratando. Eran artículos exclusivamente urbanos. En el campo, la chimenea continuaba siendo la fuente de calor de los cocineros pobres, incluso dos generaciones más tarde, cuando Flora Thompson describió la vida en su pueblo de Oxfordshire. Los aldeanos, a diferencia de los supuestos lectores de Francatelli, no compraban carne, porque en Lark Rise todas las familias criaban un cerdo, que compraban después del destete y al que vigilaban ansiosamente para asegurarse de que engordaba, ya que sería un desperdicio alimentar con las sobras de la familia a «un cerdo que no engordara». Cada

familia recibía un gran trozo de carne de vaca como regalo de «la casa grande» por Navidad. De nuevo en la ciudad, la preocupación de Francatelli por el precio de sus recetas reflejaba uno de los grandes problemas económicos de la Revolución industrial: los costes ocultos de concentrar la mano de obra, que hicieron subir los precios de los alimentos al aumentar la demanda y dificultar el suministro. Por consiguiente, el líquido sobrante de la cazuela debía alargarse con harina de avena; los niños «no necesitarían comer demasiada carne si tomaban postre»; los huesos frescos y las papada de buey ocupaban un papel destacado; y «espero», dijo Francatelli a sus lectores, «que de vez en cuando podáis permitiros una gallina o un gallo viejos». Finalmente, no pudo sino claudicar ante una de las señales más insidiosas de la industrialización: el auge de la gran empresa de productos alimenticios. Muchas de sus recetas recomendaban de forma explícita los productos de Brown and Polson, cuyo «maíz indio ya preparado es un artículo alimenticio excelente y muy económico, igual al arrurruz; al probarlo descubrirán que es sustancioso y nutritivo a un tiempo, así como fácil de digerir para los estómagos más delicados». Este lenguaje era típico de los publicistas de la época.

Las guardas del libro llevaban anuncios que proclamaban los méritos de otros negocios del mismo tipo. La mostaza Colman's era producto de «una reconocida habilidad y una maquinaria muy mejorada». En ediciones impresas después de 1858, los anuncios hacían hincapié en las pruebas médicas sobre la «pureza» de los productos anunciados, lo cual reflejaba la creciente preocupación del público por una consecuencia cada vez más evidente de la industrialización: la adulteración de los alimentos industriales[446]. Los nuevos problemas de salud de las ciudades industriales, donde las enfermedades contagiosas se incubaban en ambientes superpoblados y no lo suficientemente desinfectados, podían leerse entre líneas en los anuncios. La frase «Ten cuidado

con lo que comes», escrita en grandes letras, era el eslogan que introducía la levadura en polvo Borwick's. Los cereales de avena de la marca Robinson constituían «una receta popular para curar resfriados y gripe». Algunas marcas patentadas de aceite de hígado de bacalao prometían trasladar «artificialmente a los pulmones del tuberculoso (…) las propiedades vitales del oxígeno sin el esfuerzo de la inhalación». Los anunciantes también se sentían orgullosos por el hecho de que el progreso en la tecnología de los transportes permitiera una distribución generalizada de sus productos. El cacao de marca Epps's no solo se vendía en Londres, sino también «en tiendas de comestibles, confiterías y farmacias de todo el país». La mostaza Colman's «puede obtenerse en cualquier tienda de comestibles, farmacia o almacén italiano del reino[447]». El libro de Francatelli, en resumen, plasmaba la industrialización de la comida en un momento de transición, en el que se estaban transformando todos los aspectos del contexto general.

La naturaleza del mercado comenzaba a cambiar, y estaba sufriendo lo que podríamos denominar «masificación»: un enorme aumento en volumen combinado con nuevas pautas de concentración que desafiaban las estructuras existentes de producción y suministro. La población mundial —especialmente la de los países en vías de desarrollo— estaba experimentando, bajo el impacto de la industrialización, las fases tempranas de una expansión sostenida y sin precedentes, que exigía niveles de producción igualmente desacostumbrados. A principios del siglo XIX es probable que la población mundial llegara a mil millones de habitantes. Aumentaría a mil seiscientos en el curso del siglo. En el año 2000 se anunció el nacimiento del niño seis mil millones del mundo. El crecimiento de enormes ciudades, industrializadas o en proceso de industrialización, requería nuevos métodos de alimentación.

En cierto sentido, a principios de este periodo, desde la época en que se introdujo la *levée en masse* en las guerras revolucionarias francesas, las fuerzas armadas se habían anticipado a esta tendencia a una escala nunca vista en la historia reciente de Europa. Al igual que las ciudades, los ejércitos también eran inmensas concentraciones de individuos, a menudo situadas lejos de las fuentes de suministro. La logística de tiempos de guerra proporcionó los modelos y, en ocasiones, las fuentes de innovación para los hombres que concibieron nuevas formas de producir y suministrar alimentos en la Europa del siglo XIX. Las fábricas de productos alimenticios, por ejemplo, se inspiraron en las enormes cadenas de producción utilizadas por primera vez en panaderías estatales que elaboraban galletas de barco para las marinas de guerra. La necesidad de obtener provisiones de campaña estimuló el desarrollo del enlatado. La demanda de grasa para el mantenimiento de las armas de fuego aumentó la presión para desarrollar nuevas fuentes de grasa. La margarina se creó explícitamente para la marina francesa.

La industrialización contribuyó a provocar guerras: en todos los grandes conflictos de la época acaecidos en países en vías de industrialización —la guerra civil americana y las guerras de unificación en Italia y Alemania— los gobiernos centralizadores de zonas en vías de industrialización desafiaron el particularismo o la autonomía de las zonas vecinas no industrializadas. Sin embargo, durante la mayor parte del siglo XIX, los ejércitos europeos y norteamericanos permanecieron relativamente inactivos y solo libraron guerras cortas y limitadas, o abandonaron las zonas en vías de industrialización para realizar incursiones en las fronteras imperiales. Desde 1815 hasta 1914 el crecimiento de las ciudades sustituyó al crecimiento del ejército como motor del cambio en Europa. En 1900 nueve ciudades europeas tenían más de un millón de habitantes. Muchos jornaleros del campo, donde se producían los alimentos, se fueron a trabajar a las ciudades,

donde se consumían. A finales del siglo XIX, la mayor parte de la población británica había abandonado la agricultura por la industria, y la vida rural por la urbana. La misma tendencia era evidente en el resto de la Europa en vías de industrialización. En 1900, dos tercios de los habitantes de San Petersburgo fueron clasificados como antiguos campesinos. Hoy, país por país, entre el dos y el cuatro por ciento de los habitantes de las zonas «desarrolladas» del mundo continúan dedicándose a la agricultura y, como mucho, un 20 por ciento viven en lo que, a efectos estadísticos, cuenta como zona rural.

Puesto que las ciudades no pueden alimentarse por sí solas se produjo un potencial desfase alimenticio que solo podía resolver la industrialización. Por consiguiente, debido a la ampliación y a la concentración de los mercados, los propios alimentos acabaron industrializándose. La producción de alimentos se intensificó aún más. El procesado se fue adaptando progresivamente a los patrones impuestos por las industrias que producían bienes de consumo duraderos. El suministro se mecanizó. La distribución se reorganizó. Las horas de las comidas variaron de acuerdo a los modelos cambiantes de jornada laboral. Hoy, y durante los últimos cincuenta años aproximadamente, podría incluso hablarse de «la industrialización de las comidas», a medida que la comida se hace cada vez «más rápida» y los hogares dependen de platos preparados fuera de casa según criterios uniformes.

Producción, procesado y suministro

La primera fase de la intensificación de la producción alimentaria está documentada en los certificados grabados de forma ela-

borada que las sociedades de agrónomos del siglo XVIII concedieron a los «que mejoraban los alimentos». La gestión del suelo y la ganadería «científicas» eran las actividades que contaban con un mayor número de adeptos, seguidas de la introducción de nuevas tecnologías para plantar, cosechar, drenar y fertilizar la tierra. Estos logros fueron la base de los planes de estudios de mi generación. Se estudiaba la «Revolución agrícola» desde la perspectiva del heroísmo de los teóricos de los nuevos métodos y de los inventores de nuevos procesos: los fisiócratas en Francia, las Reales Sociedades Económicas en España, el Consejo Inglés de Agricultura, los creadores de nuevas razas y variedades altamente productivas, los diseñadores de bombas, sembradoras y métodos de rotación. Sus esfuerzos multiplicaron las cantidades disponibles de patatas, remolachas, nabos, trébol y alfalfa, aumentaron la disponibilidad del forraje invernal para el ganado y redujeron drásticamente la cantidad de tierra que estaba en barbecho.

De forma selectiva y gradual, la agricultura se fue convirtiendo en una actividad casi industrial: no existía un patrón estándar porque las condiciones eran muy diversas. En las «Nuevas Europas» creadas en las praderas colonizadas de América y Australasia, se tendía a practicar actividades agrícolas y ganaderas a gran escala y cada vez más mecanizadas. En partes de la vieja Europa, la especialización y la consolidación constituían respuestas necesarias a la competencia por parte de las nuevas Europas. En las zonas donde antes hubo plantaciones trabajadas por esclavos se produjo una crisis de mano de obra tras la abolición de la esclavitud: se solucionó, en distintos grados y en distintos lugares, mediante una mezcla de mecanización, inmigración de «culis» y reversión a un patrón más «primitivo» de tenencia basado en el arrendamiento a campesinos y en la aparcería. En general, sin embargo, incluso allí donde los patrones tradicionales de tenencia de tierras sobrevivieron a la era industrial, como sucediera en

gran parte de la Europa continental occidental, la agricultura se fue convirtiendo gradualmente en un «negocio» como cualquier otro.

Luther Burbank fue el más famoso empresario agrícola del siglo XIX; incorporó a su oficio los talentos del inventor, inversor, publicista y gerente. Burbank, que procedía de una humilde familia campesina, abrió un negocio hortícola en Santa Rosa, California, en 1875, cuando tenía veintiséis años. En la década de 1880 inició una serie de experimentos con nuevas variedades: Burbank fue a la hibridación lo que Heliogábalo había sido a la comida, un hombre dedicado a la búsqueda de hallazgos sensacionales a gran escala. Le encantaban las innovaciones estrafalarias y llamativas —una mora blanca, una ciruela sin hueso, una nueva fruta que era mitad ciruela, mitad albaricoque— y el gigantismo estadístico. Se dijo que había creado mil especies nuevas, incluyendo la patata de Burbank, de la que proviene el pilar fundamental de la mesa moderna, la Idaho *russet*. Hablaba casi constantemente de «trabajar mano a mano con la naturaleza», pero mostraba la obsesión de un industrial respecto a la rapidez de la producción y el volumen del rendimiento. En su autobiografía, proclamó con orgullo que en su vida contaban sobremanera «la abundancia y la celeridad». A ojos de sus miles de adeptos, Burbank personificaba los ideales estadounidenses. El futuro gurú y multimillonario «entró en Santa Rosa», según uno de sus entusiasmados seguidores, «solo y sin conocer a nadie, con diez dólares, diez patatas, unos cuantos libros escogidos, una muda y un certificado de buena salud». Además de ejemplificar el empuje estadounidense, era también su mayor defensor. «En Estados Unidos», afirmó, «podemos hacer todo lo que nos propongamos».

Su fama, sin embargo, fue equívoca. ¿Era este ferviente autodidacta «un científico de la categoría de Faraday», como afirmaban sus muchos admiradores, o un farsante indisciplinado, un

«mago de las plantas» o un aprendiz de brujo? Los críticos afirmaban de forma plausible que obtuvo sus excelentes resultados mediante métodos poco económicos: se destruyeron miles de plantas por cada experimento que funcionó. El éxito no era más que una tergiversación estadística: Burbank intentó realizar tantas hibridaciones que algunas, según la ley de promedios, tendrían que salir bien. Por su parte, afirmó ser casi infalible y poseer un don singular, «una habilidad natural» para identificar plantas útiles de la que carecían sus contemporáneos. Se vio involucrado en el gran debate científico de su época y, de hecho, hasta cierto punto, de la nuestra, entre los darwinianos ortodoxos, para los que la selección natural es un mecanismo que basta para explicar cualquier cuestión relacionada con la evolución, y los herejes que insisten en que ocurren mutaciones al azar.

El propio Burbank carecía de conocimientos o instintos científicos. Su vocación por la jardinería, afirmaba, comenzó cuando, a los ocho años, se sintió abrumado por la belleza y el misterio de un campo verde, transformado por la repentina e irreprimible actividad vernal entre la nieve, impropia de la estación. Le gustaban las cavilaciones místicas acerca de «el alma del universo», las especulaciones ignorantes sobre la heredabilidad de las características adquiridas y las invocaciones a «nuestra salvadora, la Ciencia». Tenía una religión panteísta muy particular, y tendía a personificar a «la madre naturaleza» como una fuerza inteligente en el mundo. A veces se representaba a sí mismo como un ladrón «del armario de las maravillas de la madre naturaleza». Contempló la eugenesia, pero siempre insistió en la suma importancia de la crianza. «Probablemente», afirmó, «he empleado las palabras "entorno natural" más a menudo que ningún otro hombre». Ejerció, en dos sentidos, una influencia benigna en la historia de los alimentos: en primer lugar, animando a sus sucesores en el contexto ecológico del desarrollo de las especies y, en segundo lugar, estimulando a sus imitadores para que desarrollaran nue-

vas especies. Su ejemplo contribuyó a crear la nueva especie que más tarde protagonizaría la «revolución verde[448]».

A finales del siglo XIX y durante todo el siglo XX, la inversión de capital necesaria para aumentar la producción procedía, con mayor frecuencia, de enormes empresas industriales que fabricaban fertilizantes y procesaban piensos. John Lawes inventó el primer fertilizante químico en 1842, al disolver mena rica en fosfatos en ácido sulfúrico. El proceso no se empleó demasiado hasta los últimos años del siglo, cuando las minas de fosfato comenzaron a ser descubiertas y explotadas a gran escala. Entretanto, los campos desnutridos del mundo se abastecían de montones de guano y de potasa. La auténtica revolución química en el campo de la tecnología de los fertilizantes se produjo en 1909, cuando Fritz Haber encontró una manera de extraer nitrógeno, fuente de los fertilizantes a base de nitratos, de la atmósfera. Sus admiradores dijeron que había «arrancado pan del aire[449]».

Con el tiempo, las granjas se convirtieron en etapas en una especie de cinta transportadora: los fertilizantes químicos y el pienso procesado industrialmente entraban por un extremo y por el otro salían productos comestibles —o apenas comestibles— a escala industrial. La tendencia se acercó a su punto culminante en 1945, cuando se anunció en Estados Unidos el concurso llamado «el pollo del mañana». Tres años más tarde llegaría la cría intensiva[450]. En combinación con las «vitaminas del crecimiento», comercializadas desde 1949, y el pienso con antibióticos añadidos desde 1950, se llegó rápidamente a la granja avícola de cuarenta mil pollos tomateros. En 1954 había entre cinco y seis millones de negocios de cría de pollos en Estados Unidos. Algunos avicultores tenían diez millones de pollitos[451]. Betty MacDonald, la esposa de un avicultor del estado de Washington, recordaba sin sentimentalismo «el antiguo gallinero lleno de comadrejas y de sangre» donde pollitos «estúpidos» se dedicaban a autoinmolarse en sus bebederos o bajo las criadoras, o «a sacarse

los ojos a picotazos y a picotearse las patas los unos a los otros hasta que se convertían en muñones sangrientos[452]». Los defensores de los nuevos métodos mentían al afirmar que los pollos llegaron a «cubrir el globo» a causa de sus méritos singulares: un apetito poco exigente y su propio sistema «de refrigeración y calefacción», suministrado por el plumaje[453]. Un despiadado nuevo método de producción convirtió al pollo en la vianda barata del mundo moderno. En «granjas industriales» que proporcionaban la mayor parte de la carne, huevos y productos lácteos de la sociedad industrial a finales del siglo XX, los animales eran tratados como si fueran máquinas: anónimas unidades de producción, confinadas en espacios minúsculos para rentabilizar al máximo el rendimiento por unidad de coste. Tales prácticas ponían a prueba la sensibilidad humana pero resultaban reconfortantes para el estómago, que era lo que contaba a fin de cuentas.

A veces la revolución de la distribución también implica prácticas inhumanas, como transportar el ganado en pie en condiciones que suponen una tortura para los animales. En general, sin embargo, la época del transporte de animales vivos ha sido sustituida por nuevas técnicas, como el transporte rápido y refrigerado que ha permitido trasladar animales sacrificados a grandes distancias. Los pastores de las sociedades preindustriales y de industrialización temprana conducían a sus ganados a los mataderos: los vaqueros que alimentaban a las cuadrillas de trabajadores del ferrocarril en el Oeste americano a partir de mediados del siglo XIX proporcionaron el ejemplo más extenuante, espectacular y de mayor alcance en la historia. Al desempeñar su cometido estaban contribuyendo a la desaparición de su antiguo modo de vida. Una vez finalizada la construcción de redes ferroviarias, el ganado vivo pasó a transportarse por ferrocarril. Cuando llegó la refrigeración a partir de la década de 1870, los animales muertos abiertos en canal podían entregarse en buenas condiciones de consumo a cualquier distancia cubierta por vía férrea. Entretan-

to, no cabe duda de que la revolución del transporte afectó también al suministro de artículos menos perecederos que podían transportarse sin refrigerar. El trigo era el más importante debido al desarrollo tanto de ferrocarriles como de campos de trigo en la pradera norteamericana durante la segunda mitad del siglo XIX. Cuando trabajaba como profesor invitado en la Universidad de Minnesota, desde mi balcón ubicado en el centro de Minneapolis podía ver los restos de esta otrora poderosa combinación. Las fábricas vacías de Pillsbury y General Mills, decoradas con descoloridas proclamas sobre las glorias de la harina que allí se producía, estaban siendo transformadas en hoteles y apartamentos. Al lado, la estación de ferrocarril de Milwaukee Road, salvada de la demolición, se había reconvertido en un lujoso centro comercial. La antigua industria ya no ocupa el centro de la ciudad, pero continúa funcionando sin pausa en molinos modernizados, silos y centros de pesado trasladados a otros lugares. Las vías, allí donde no se han oxidado, apenas transportan pasajeros, pero continúan siendo las arterias del comercio del grano.

A finales del siglo XIX el ferrocarril enlazaba con rutas marítimas cubiertas por barcos de vapor. A partir de 1883, el tonelaje de los barcos de vapor británicos era superior al de los veleros: las rutas oceánicas nunca podrían escapar del todo a la influencia del tiempo, pero su dependencia de los elementos era cada vez menor. El rey del ferrocarril de Minnesota, James Hill, cuya munificencia permitió construir la catedral de mármol de St. Paul, poseía su propia flota de barcos de vapor. Unían las terminales del ferrocarril más rápido que atravesaba las Montañas Rocosas con las del ferrocarril transiberiano, inaugurado en 1900. La finalización de estos enlaces tuvo una importancia más que simbólica. Ahora el transporte terrestre podía atravesar continentes llevando voluminosos cargamentos con tanta facilidad como el transporte marítimo. El gran cinturón productor y consumidor de alimentos del hemisferio norte, que iba desde Vancouver has-

ta Vladivostok, estaba unido por transporte de vapor. «La naturaleza ya no gobernaba el flujo del comercio[454]». A raíz de todo esto surgió una nueva forma de especialización a escala mundial, dado que ya no era preciso producir la comida allí donde se fuera a consumir. La agricultura entró en declive en aquellas zonas que se encontraban en vías de industrialización. La agricultura británica se vino abajo durante la última generación del siglo XIX. La producción de trigo fue abandonada por toda la Europa occidental a causa de las importaciones baratas procedentes de países lejanos. Las tierras de labor de Nueva Inglaterra, orladas de rocas, comenzaron su larga y lenta reconversión en zonas forestales, a medida que la producción alimentaria se trasladaba al oeste.

Sin embargo, todavía era preciso realizar la distribución a escala local. En el nuevo entorno de las grandes ciudades surgieron nuevas formas de hacer la compra y los mercados pasaron a ser responsabilidad municipal. Hasta 1846, por ejemplo, el derecho a tener mercados en Manchester era, por tradición y herencia, un beneficio de los señores del feudo, la familia Mosley. Hacia 1830 el crecimiento metropolitano convirtió este derecho en una ventaja equívoca. Los mercados no regulados situados en localidades vecinas amenazaron con reducir el valor de los derechos de la familia. La dificultad de dirigir un negocio que crecía de forma incontrolable estaba más allá del alcance y de los recursos de la familia. La lucha constante por el control con las autoridades municipales estaba agotando la energía de los propietarios. «Los mercados no son», escribió el historiador de la ciudad en 1836, «lo que cabría esperar de una ciudad de semejante riqueza y tamaño». A principios de la década de 1840, sir Oswald Mosley estaba dispuesto a vender por la suma aparentemente enorme de 200 000 libras. Racionalizando su situación con un estilo heroico inspirado en los *Comentarios* de César, escribió sobre sí mismo, en tercera persona, «Después de muchos años de litigios inevitables y angustiantes para proteger aquellos derechos señoria-

les que había heredado de sus antepasados, tuvo finalmente la satisfacción de encomendarlos a manos que por sí solas son capaces de gestionarlos[455]». Con estas palabras tiñó su retirada de romanticismo.

Los mercados construidos bajo la nueva administración municipal se convirtieron, en cuanto a su estructura, en monumentos al milagro de la tecnología industrial: palacios de la abundancia, con paredes y techos de cristal, elevados sobre elegantes arcadas de hierro forjado. Junto a las estaciones de ferrocarril, los jardines de invierno y los centros comerciales, equivalían, en la Europa en vías de desarrollo, a los acueductos y las ágoras de la Antigüedad. Algunos de los ejemplos más suntuosos han desaparecido. Espero que nadie me tilde de chovinista si menciono a España como el país donde se pueden contemplar los mercados que mejor han resistido el paso del tiempo. El madrileño Mercado de la Cebada, construido en 1870, sirvió de modelo a mercados posteriores. Erigieron un triángulo irregular de cristal sobre columnas importadas de Inglaterra y diseñadas por el alcalde, Nicolás María Ribero, quien carecía de formación artística o como ingeniero, pero poseía una ardiente ambición por modernizar su ciudad. Albergaba unos quinientos metros cuadrados alrededor de una fuente central. Todas las ciudades españolas tienen mercados semejantes: las más grandes cuentan con varios, tan notables por su contenido como por su estructura. «Escondidos en las callejuelas de Madrid», H. V. Morton encontró «los mercados más decorosos y mejor dispuestos del mundo. Son el tipo de mercado ideal que uno podría ver en un ballet o en una comedia musical (…) Nunca he visto pescado, fruta, verduras y carne expuestos con un mejor sentido del atractivo de las cosas comunes[456]».

En ciudades que crecían rápidamente, los mercados no podían satisfacer la demanda por sí solos: eran centros de distribución a los que podían acudir aquellos minoristas y tenderos que casual-

mente vivieran cerca de ellos. Las tiendas y, en menor grado, los vendedores ambulantes, eran esenciales para cubrir los espacios que separaban los mercados de los barrios[457]. Los tenderos, que anteriormente se habían especializado en *épiceries* o charcuterías, se convirtieron en proveedores generales. En busca de un ahorro de una escala similar a la obtenida mediante la producción masiva, algunos de ellos desarrollaron el sistema de «cadenas de tiendas», liderados por Thomas Lipton de Glasgow, que abrió sus *Home and Colonial Stores* entre las décadas de 1870 y 1880 en los principales núcleos de población de Gran Bretaña. Su té «de su propia marca» aún conserva hoy un cierto prestigio internacional, pese a que el resto del negocio ha desaparecido. Los supermercados son la última etapa paradójica de esta tendencia: amenazan con absorber a otros centros de venta de comida al por menor, al combinar el gran tamaño del mercado con la comodidad de la tienda. Durante algún tiempo, entre las décadas de 1960 y 1980, solían ser gigantescos y estaban ubicados en emplazamientos suburbanos que obligaban a los compradores a llevar sus compras a casa en coche. En la década de 1990, sin embargo, esta tendencia dio señales de estar invirtiéndose, a medida que las cadenas de supermercados en Europa y en unos cuantos emplazamientos metropolitanos importantes de Estados Unidos volvían a trasladarse a ciudades céntricas o introducían el reparto a domicilio, restableciendo un servicio que en otros tiempos ofrecían todos los tenderos locales, pero que parecía haber estado a punto de desaparecer.

Entre la nueva escala de producción agrícola y los nuevos métodos de distribución y suministro, la mecanización del procesado multiplicó la disponibilidad de los alimentos. La elaboración de alimentos imitaba la de otras industrias: se valió del vapor para mejorar la producción el siglo XIX y de la electricidad en el XX, empleó cadenas de ensamblaje mecanizadas y fabricó un producto estándar. La historia suele referirse a héroes, inventores

y emprendedores que fueron pioneros del ingenio y personificaron la doctrina de la autoayuda. En realidad, los procesos que llevaron la manufactura de alimentos a las fábricas fueron más modestos, acumulativos e imitativos. Podemos seleccionar cuatro productos para ilustrar lo que sucedió. Tres —la tableta de chocolate, la margarina y el cubito de extracto de carne— fueron nuevas invenciones de la era industrial, mientras que la galleta de producción en serie era una nueva versión de uno de los productos alimenticios más antiguos y de mayor consumo, que adquirió un nuevo aspecto más atractivo para los sentidos: una geometría regular, producida por una máquina, una uniformidad inconfundible, y una consistencia y un sabor previsibles, como los de la tableta de chocolate y del cubito. Estos artículos proclamaban con orgullo que eran distintos a los productos individuales, hechos a mano uno a uno, del artesano independiente.

Las galletas de mayor éxito comercial del siglo XIX se vendían en latas con imágenes idílicas. Junto a una calle bien pavimentada, en la que había una tienda pintoresca con un escaparate en saledizo, elegantes oficiales en uniforme de gala escoltaban a damas vestidas con primorosos miriñaques. En realidad, London Road, en Reading, donde Joseph Huntley abrió su negocio de galletas en 1822, era un camino enfangado donde paraba la diligencia de Londres de camino al oeste. La diligencia llevaba a los clientes prácticamente hasta la puerta de la tienda y repartía la clientela por las rutas que cubría por todo el reino. Gracias a la reputación que se ganó rápidamente esta empresa, sus productos comenzaron a solicitarse desde Londres hasta Bristol, lo que le permitió establecer una red de representantes para vender sus mercancías a tenderos minoristas, en lugares tan distantes como Liverpool. Pero era un negocio cuáquero anticuado, construido mediante conexiones familiares y dirigido por miembros de una misma familia. Estaba ubicado en una panadería pequeña y tradicional, y la familia vivía justo encima de la tienda. Era tecnológi-

camente primitivo, a excepción de las cajas de metal fabricadas por uno de los hijos de Huntley, que conservaban frescos los productos. La idea de la fabricación en serie llegó a London Road con George Palmer, quien se convirtió en socio de la empresa en 1846. La industrialización no fue, sin embargo, idea de George: surgió del contexto y de los antecedentes del producto. Las galletas de barco llevaban mucho tiempo elaborándose en cadenas humanas de ensamblaje emplazadas en los muelles del siglo XVIII. En 1833 la Marina británica introdujo maquinaria de vapor para alisar la masa en estos establecimientos. A finales de la década de 1830, otro cuáquero, Jonathan Dickson Carr de Carlisle, inventó el sello mecánico para galletas, que permitía cortar numerosas galletas de una tira de masa con un mínimo esfuerzo. Hoy las ciudades de Reading y Carlisle aún siguen disputándose el honor de haber originado la producción en serie de galletas[458]. Las innovaciones de Palmer fueron modestas. Empleó hornos de patente establecida diseñados para manufacturar galletas de barco. Para hacer la masa introdujo versiones de tecnología ya existente realizadas por otros inventores. Al hacer reversible el proceso de estirar la masa redujo a la mitad el tiempo que llevaba dicha actividad, puesto que los rodillos podían ir hacia adelante y hacia atrás. Su éxito se debió más a su enfoque integral del negocio, que cubría la comercialización y la financiación además de la producción, que a las innovaciones técnicas.

Las ganancias que arrojaron los pequeños incrementos obtenidos por Palmer y otros importantes fabricantes de galletas fueron, sin embargo, espectaculares. En 1859 los tres principales fabricantes del mundo, todos ellos basados en Gran Bretaña, produjeron casi tres millones de kilos de galletas. A finales de la década de 1870 las mismas empresas estaban produciendo 12 millones de kilos. La lata de galletas de Reading y la de Huntley y Palmer[459], con su característico color azul, se convirtieron en símbolos del alcance mundial de la industria y del imperialismo

británicos. Lord Redesdale vio las latas usadas como jardín portátil por una jefa mongola hacia 1860 y como recipientes para el altar en una capilla de Ceilán alrededor de 1890. Fueron recicladas como vainas de espada por seguidores del Mahdi, y durante la cristianización de Uganda sirvieron de contenedores para proteger las biblias de las hormigas blancas. El ejército británico que entró en Kandahar en 1879 encontró un anuncio de Huntley y Palmer que cubría la pared del bazar. Henry Morton Stanley se alimentó con estas galletas en África central y pacificó a una tribu guerrera en lo que es hoy Tanzania regalándole algunas latas. Cuando un equipo de reconocimiento naval desembarcó en Juan Fernández —la isla de Robinson Crusoe— hacia 1900, «todo lo que encontró allí», según el historiador de la empresa, «fueron unas cuantas cabras, y una lata vacía de galletas de Reading».

Huntley y Palmer habían transformado la galleta. Otras industrias crearon alimentos que eran auténticamente nuevos. El chocolate, por ejemplo, fue reinventado. Lo que antes fuera bebida de lujo se convirtió en un alimento sólido con un mercado masivo. A fin de llevar a cabo este cambio, no solo era necesario construir fábricas mecanizadas para prensar el grano de cacao: tales fábricas ya existían a finales del siglo XVIII en Barcelona y Bolonia, pero seguían fabricando un producto caro para el tipo de clientela exclusiva que ya mencionamos como consumidores de chocolate en el último capítulo. La creación de un nuevo producto tuvo que esperar la llegada de un nuevo clima cultural, una revolución de las actitudes. La tecnología vino de la Europa continental: de España e Italia, donde las prensas de cacao fueron mecanizadas por primera vez; de Holanda, donde Conrad van Houten creó el cacao en polvo; de Suiza, donde las familias Caillier y Nestlé, unidas por matrimonio, se asociaron para elaborar chocolate con leche. Pero fueron los fabricantes cuáqueros ingleses los que más hicieron por revolucionar los gustos. En la Inglaterra del siglo XVIII y de principios del XIX, la incapacitación ci-

vil obligó a los cuáqueros a dedicarse a los negocios. El negocio del chocolate los atrajo en particular, debido al potencial del cacao como bebida no alcohólica. Llevar el precio y la accesibilidad de su producto hasta el mercado de masas era una ambición que, para familias como los Fry de York o los Cadbury de Bournville, aunaba religión con ganancias. La tableta de chocolate fue el resultado.

Las primeras tabletas auténticas, pensadas para comer y no para beberías derretidas —no eran quebradizas, secas e imposibles de moldear, sino que tenían la consistencia que le resultaría familiar a cualquier consumidor actual— fueron comercializadas por Fry en 1847. Estaban elaboradas con el polvo de Van Houten, mezclado con azúcar y manteca de cacao[460]. El nuevo producto se adaptaba muy bien a la producción en serie y sus posteriores transformaciones, a lo largo de los 150 años siguientes, parecían infinitas, a medida que se conseguían nuevos sabores y texturas mediante pequeñas modificaciones en el proceso de fabricación. La historia completa del chocolate, de cultivo colonial a producto industrializado, estaba condensada en una fábrica de chocolate ficticia, imaginada por Roald Dahl, donde la magia de la tecnología ultramoderna se complementaba con el trabajo de una minúscula raza de esclavos. El heroico empresario creado por Dahl, Willy Wonka, estaba inspirado en el fabricante de chocolate estadounidense Milton Snavely Hershey, un millonario cuya benevolencia como empresario solo se veía superada por su munificencia como benefactor público y su talento como hombre de negocios. Era la personificación del sueño americano, un luchador nato capaz de superar con perseverancia toda una serie de desastres y bancarrotas. A los treinta años todavía se dedicaba a la venta ambulante con una carretilla, pero, «goloso desde la niñez», como dijo un empleado que lo admiraba, «nunca dejó de elaborar dulces». Su ascenso a la grandeza comenzó cuando abrió su fábrica de chocolate donde antes se erigía la vie-

ja granja familiar en 1904. Creció hasta albergar viviendas, un hospital, un parque y un zoo. Durante la Depresión, Hershey mantuvo ocupados a sus obreros con la expansión de los servicios de su comunidad modélica. Su proyecto filantrópico más querido nació a raíz de una tragedia personal: el no tener hijos propios lo llevó a considerarse amigo de los huérfanos. «Daría todo lo que poseo», dijo acerca de los internos de su orfanato, «si pudiera llamar mío a uno de estos chicos». Destinaba tanto dinero a sus obras de beneficencia que cuando murió la venta de sus efectos personales solo recaudó 20 000 dólares[461]. Hoy su legado incluye Hershey Parle (un enorme parque temático al estilo de Disneylandia, que inicialmente fue una zona de pícnic para los empleados de la fábrica de chocolate), el instituto y centro médico Milton Hershey y el Hershey Hotel, construido a imitación de un *palazzo* florentino, justo en el centro de las tierras lecheras de Pensilvania.

Los efectos del negocio que Hershey había impulsado no se apreciaron hasta casi un siglo después de que las primeras tabletas salieran de sus cadenas de montaje. En la segunda guerra mundial las tabletas de Hershey fueron modificadas para resistir temperaturas tropicales y se repartieron mil millones de barras entre los soldados estadounidenses para ayudarlos a librar campañas exitosas en ambientes tropicales. La ecología del cacao volvió a su punto de partida cuando los nuevos conquistadores regresaron a los trópicos con el chocolate transformado. Entretanto, la asociación entre la fabricación del chocolate y la benevolencia pública comenzó a desvanecerse. Los fabricantes de chocolate solían ser protestantes radicales —en Inglaterra, casi todos eran cuáqueros— con fijaciones sobre la templanza, la amistad, el amor fraterno y el ahorro. Pero estas cualidades comenzaron a disiparse a medida que crecían las empresas, desaparecían las tradiciones familiares y la obtención de ganancias se convertía en objetivo principal. Al principio, Hershey suministraba chocolate

a la nueva empresa Mars en aras de la camaradería. El socio de Hershey, R. Bruce Murrie, era una de las emes en las píldoras de chocolate M&M. Hoy, la rivalidad entre Mars y Hershey se libra de forma despiadada y en secreto «tableta contra tableta», según el único periodista que ha tenido libre acceso a los archivos de Mars, en una «auténtica batalla del chocolate». Entre los actuales magnates de la industria chocolatera, solo la empresa Mars, pese a ser un enemigo temible en el mercado, todavía tiene, de acuerdo a los estándares generales del capitalismo industrial, unos principios éticos excepcionales. Nunca ha dejado de ser un negocio familiar. Pese a contar con una facturación mayor que la de McDonald's, la empresa nunca ha cotizado en bolsa y casi nunca se ha visto involucrada en ofertas públicas de adquisición o en fusiones. Su patriarca, el incansable y abiertamente ambicioso Forrest Mars, legó a la generación actual, que todavía dirige la empresa, sus fanáticos criterios de austeridad personal, generosidad para con los trabajadores y servicio al cliente: Mars solo aspira a obtener un rendimiento del tres por ciento después de impuestos. Todos los empleados son «asociados», cuya remuneración es proporcional a los beneficios. El estilo de gestión de la familia es el de una monarquía tribal, pero los socios ganan más que otros trabajadores en empresas similares, mientras que los directivos ganan mucho menos[462].

Uno de los efectos secundarios de la industrialización del chocolate fue la transformación de este producto en algo totalmente distinto a la forma que tenía en su estado natural. El poder de la industria para lograr esta especie de metamorfosis fascinó a los químicos de la alimentación del siglo XIX, especialmente cuando se les planteó el problema de cómo presentar la carne a los consumidores: cómo proporcionar un aspecto agradable a esta fuente de alimento sangrienta y elemental. Los pintores de bodegones de los siglos XVII y XVIII supieron apreciar la belleza de las reses en canal, que atrajo a los mejores artistas. Estudios original-

mente realizados como ejercicios sobre la representación artística de la anatomía se convirtieron en objetos de admiración, revelaciones de los misterios de la creación, e incluso símbolos de la eucaristía. Cuando Rembrandt pintó una res sanguinolenta en canal, o cuando Carracci plasmó una carnicería en la que colgaban trozos de carne brillante y goteando sangre, así como huesos y membranas de un gran realismo, el observador no tenía por qué sentir repugnancia. Las nuevas sensibilidades románticas de finales del siglo XVIII y el auge de la propaganda vegetariana cambiaron la forma en que la gente veía la carne. En el nuevo siglo comenzó la búsqueda de una forma emocionalmente aséptica de explotar la nutrición que proporcionaba este alimento.

El partidario más influyente de la «química animal», el barón Justus von Liebig, veía la investigación de los extractos cárnicos como una aventura comparable a las de los intrépidos exploradores de la época, un terreno fronterizo en el que

> «deambulan aventureros de todo tipo; y es sobre las observaciones y las historias relatadas por estos aventureros, durante sus expediciones o excursiones ocasionales, que descansa la mayor parte de nuestro conocimiento en este campo. Pero, de todos ellos, ¿cuántos han obtenido un conocimiento tan preciso, incluso del pequeño trayecto por el que han pasado, como para que los que los siguen no corran el riesgo de perderse? Una cosa es viajar por un país, y otra muy distinta, establecer allí un hogar[463]».

Von Liebig esperaba adquirir los conocimientos necesarios para poder progresar en sus investigaciones. Le obsesionaba la transformación: de hecho, la igualaba a la nutrición, que definía como el proceso de convertir sustancias alimenticias «en constituyentes de tejidos organizados[464]». Antes de que realizara estas

investigaciones, el valor nutritivo de los jugos cárnicos concentrados, u «osmazone», como algunos científicos lo llamaron solemnemente, ya inspiraba el respeto del público. Las pastillas de caldo de carne contaban con una historia honrosa como alimento para enfermos. El *consommé en gelée* aportaba la misma nutrición en forma semisólida, y, si se usaba la suficiente gelatina, podía convertirse en «sopa portátil»: pastillas que alimentaban a hombres enfermos o heridos en los ejércitos y las marinas de guerra de finales del siglo XVIII. El té de carne de vaca —una infusión hecha con restos de carne cruda— tenía sus partidarios. A principios del siglo XIX, Frangois Magendie descubrió que los alimentos que contienen nitrógenos contribuyen al crecimiento. En la década de 1840, el barón Justus von Liebig creía —hasta que sus propios experimentos lo desmintieron-que el nitrógeno «producía» carne. Sus esfuerzos iniciales se centraron en exprimir carne cruda para producir «el jugo de la carne», pero este era un método poco económico, comparado con la «extracción» a base de añadir agua, y producía un líquido cuyas propiedades nutritivas no estaban particularmente concentradas. Leibig continuó con sus experimentos a pesar de sufrir diversas decepciones, porque podía prever las enormes recompensas económicas que obtendría de tener éxito. Antes de la llegada de la refrigeración, había un gran excedente de ganado en el hemisferio sur y un mercado enorme y poco satisfecho en el hemisferio norte. En 1865 Liebig creó un extracto de carne al que bautizó con el nombre de Oxo, con la intención de movilizar el excedente de ganado y abastecer al mercado. Introdujo en agua una pasta hecha con carne de vaca cruda, coló el líquido, lo hirvió, lo evaporó y prensó el residuo en forma de cubos. Le siguió Bovril, inventado en Canadá por John Lawson Johnson en 1874: era un producto similar, pero se vendía como pasta en lugar de en forma de cubos comprimidos y fáciles de desmenuzar. Estos productos se comercializaban como equivalentes de cantidades mu-

cho mayores de carne de vaca. Se ganaron la indignación de los apóstoles de las dietas bajas en proteínas: Halliburton describió las infusiones que podían hacerse con ellos diciendo que eran «simplemente, la orina de un buey en una taza». Kellogg los llamo «bacterias putrefactas[465]».

El extracto de carne es un producto equívoco: podemos apreciar su utilidad pese a que la idea nos parezca repulsiva. La forma en que la margarina sobrevivió al contexto en el que fue inventada parece mucho más difícil de entender. Sucedió durante una breve crisis en el suministro de grasa, acaecida a principios de la segunda mitad del siglo XIX. La escasez de grasa llevó a las potencias europeas a realizar incursiones coloniales en zonas donde sería posible producir aceite de palma. Estimuló la tecnología empleada en la caza de ballenas: el barco ballenero industrial, equipado con arpones explosivos, fue introducido en 1865. Fomentó la explotación de aceite fósil, que primero se extrajo del suelo en Ontario en 1858 y después se bombeó en Pensilvania en 1859. Sin embargo, la escasez de grasa comestible, cada vez más aguda en los países en vías de industrialización, no podía solucionarse por estos métodos. Al ofrecer un premio a quien inventara un «producto apropiado para sustituir a la mantequilla, destinado a la Marina y a las clases menos prósperas de la sociedad», Napoleón III esperaba solucionar el problema. Se especificaba que «este producto debe ser barato de fabricar y capaz de conservarse sin volverse rancio o despedir un olor fuerte[466]». Hippolyte Mége-Mouriés, quien respondió con éxito al desafío en 1869, adoptó un enfoque que parece más mágico que científico. Mezcló grasa de vaca con leche descremada y le echó un trocito de ubre de vaca. Llamó al resultado margarina porque pensó que su brillo desvaído y mantecoso recordaba al de las perlas pequeñas conocidas como *marguerites*.

El resultado apenas contribuyó a aumentar la cantidad explotable de grasa comestible en el mercado, e incluso las sofisticadas

variantes modernas de la receta nunca han producido una sustancia que pueda sustituir convincentemente a la mantequilla, aunque existen ciertos tipos de margarina que algunos pasteleros prefieren para determinadas recetas. La margarina original proporcionó un modelo para la conversión de aceites vegetales en sustancias parecidas a la mantequilla, lo que probablemente estimuló la elaboración de los aceites que se suelen usar para hacer margarina en la actualidad, como los de semilla de algodón, girasol y soja. Solo las empresas grandes y muy capitalizadas pudieron explotar la invención de la margarina, porque su elaboración era extremadamente complicada, y exigía mucho espacio y numerosa maquinaria para los repetidos procesos de calentamiento, hidratación, precipitación de los ácidos grasos, hidrogenación, filtrado, mezcla y aromatización.

Sin embargo, la margarina atraía a los inversores porque podía elaborarse con ingredientes baratos y venderse a granel. Los costes fueron la fuerza motriz en la historia de la industrialización. Resultaba muy costoso abastecer a ciudades y fábricas, hasta que se ajustó la producción y el suministro de alimentos para cubrir sus necesidades. Bajo aquel estímulo temporal, la producción de alimentos sobrepasó al crecimiento de la población. A raíz de aquello, los privilegiados que vivían en economías en vías de industrialización pudieron obtener comida barata. No se trataba de un resultado accidental o de una consecuencia más de la industrialización. La estrategia consciente de los industrializadores procedentes de todos los ámbitos consistió en expandir los mercados mediante la reducción de los precios por unidad. Dicha estrategia dio sus frutos debido al crecimiento demográfico: cuanto más barata fuera la comida mayores serían los beneficios.

En cierto modo, la «revolución nutricional» que ha acompañado a la industrialización alimentaria en el mundo occidental parece una cuestión bastante trivial, relacionada con cambios en los gustos o en las modas. Algunas tendencias, sin embargo, han mantenido su vigencia durante periodos sorprendentemente largos. Por ejemplo, la menor popularidad de la carne roja en las economías desarrolladas ha despertado recientemente mucho interés y —en las industrias afectadas— mucha preocupación, como si se tratara de un fenómeno nuevo. En realidad, se trata de una tendencia histórica. El consumo de carne de vaca en Estados Unidos descendió de un promedio anual de 32,7 kilos por persona en 1899 a 24,1 kilos en 1930[467]. Cambios de este tipo son más fáciles de documentar que de explicar. La diversificación del gusto es en parte responsable de lo sucedido, pero también lo es la industrialización, que ha permitido obtener proteínas animales más baratas y eficientes en granjas avícolas y piscifactorías a escala industrial y, de forma más general, se ha concentrado en buscar métodos eficientes de conversión energética, que conllevan un prejuicio a favor de las fuentes de alimentos vegetales.

También pueden estar involucrados los cambios sociales que siguieron a la industrialización. En el mundo desarrollado, no ha existido ninguna tendencia de la revolución nutricional más acusada que el equiparamiento de las dietas entre zonas y clases sociales. El consumo diario de carne en el París de mediados del siglo XIX doblaba el de Caen, Le Mans, Nantes y Toulon, y era entre un 20 y un 40 por ciento más alto que en otras ciudades como Marsella, Toulouse, Reims, Dijon, Estrasburgo y Nancy. Actualmente estas diferencias han desaparecido[468]. El aburguesamiento de las compras —el incesante aumento de categoría de las tiendas de comestibles dirigido al mercado masivo— ha sido una de las características más destacadas de la observación social

en las dos últimas generaciones. Entre los dos estudios sobre la vida de los pobres de su York nativo que R. Seebohm Rowntree —vástago de otra familia cuáquera de chocolateros— realizó en 1899 y 1935, la clase obrera había salvado de forma sorprendente la distancia nutricional que antes la separaba de sus patronos. Definió a la mayoría de familias estudiadas como desnutridas, pero ello se debía a que tenía unas expectativas poco realistas: definía la nutrición adecuada de acuerdo a unos niveles de ingesta calórica muy superiores a la media para todas las clases sociales. Además, su investigación estaba distorsionada por el enfoque que compartía con la mayoría de sociólogos profesionales de la época: quería demostrar que incluso las familias de renta relativamente alta necesitaban adquirir más conocimientos sobre la nutrición para cambiar sus hábitos de compra. No obstante, lo que realmente sorprende acerca de sus hallazgos es el hecho de que, mientras los sujetos de su anterior estudio seguían una dieta monótona que solo permitía un consumo muy reducido de proteínas animales de forma regular, los menús que compiló en la década de 1930 mostraban que incluso las familias más pobres podían obtener una cierta variedad e incluir rosbif y pescado una vez a la semana, y otra fuente de proteína animal fresca, como el hígado, el conejo o las salchichas, al menos dos veces a la semana[469].

Sin embargo, Rowntree encontró casos de auténtica desnutrición entre los desempleados de York y entre los sirvientes que desempeñaban las tareas más abyectas: la categoría más baja de cabezas de familia con empleo estaba representada por un limpiador de furgonetas, que ganaba solo lo justo para alimentar a su familia con una dieta básica. Una de las paradojas del aburguesamiento de los últimos años es que ha causado un mayor sufrimiento a los que ha dejado de lado. Durante un tiempo, tras la publicación de estudios como el de Rowntree, los experimentos en bienestar social y democrático redujeron las diferencias entre

ricos y pobres. En la mayor parte del mundo desarrollado, estas diferencias comenzaron a aumentar de nuevo en la década de 1980, a medida que los gobiernos adoptaban medidas agresivas de libre mercado para impulsar el crecimiento económico. Cada vez resultaba más difícil no ser menos que el vecino; es decir, seguir un tipo de dieta de clase media con los ingresos propios de una «clase marginada». Para comer barato y bien, si se dispone de despensa, cocina, ollas y sartenes adecuadas en casa, solo es preciso hacer lo que siempre se ha hecho: comprar verduras del tiempo, abundantes patatas, ajo, cebollas, legumbres y cereales molidos pero crudos, y emplear lo que sobre para darse un capricho. Cuando Jeffrey Steingarten probó el plan de ahorro alimentario del gobierno estadounidense, pensado para que las familias que reciben prestaciones de la seguridad social puedan comer de forma adecuada con un presupuesto de 3,53 dólares por persona y día, este crítico culinario hizo cuatro descubrimientos sorprendentes. En primer lugar, la familia estadounidense media gasta solo un poco más que las familias más pobres en comidas preparadas en casa, por lo que el sector más pobre no se ha alejado de los criterios comunes. En segundo lugar, el plan del gobierno intenta «desviarse lo menos posible de los actuales patrones alimentarios de las familias estadounidenses»; en otras palabras, se espera que incluso los más pobres copien los hábitos alimentarios de la clase media. Por consiguiente, las comidas sugeridas son escasas y mediocres, mientras que un enfoque nuevo, no ligado a convencionalismos, produciría comidas mejores, más abundantes y más sanas, además de más originales. En tercer lugar, el plan de ahorro tenía un regusto ideológico. Los menús, escribió Steingarten, «enfatizan el tipo de comidas de escaso sabor y supuesto origen étnico que los dietistas estadounidenses prefieren y que yo detesto. Los pimientos verdes consiguieron acabar de forma insidiosa en todos los platos». Steingarten detectó un racismo subyacente en el uso repetido de la col rizada: los que

idearon el plan de ahorro presupusieron que la mayoría de personas que recibían subsidios estatales serían de raza negra. Finalmente, los menús estaban lastrados por un nutricionismo dogmático. «Las recetas incluían un catálogo completo de modernas supersticiones nutricionales: la sal, el aceite para cocinar y a veces el azúcar se habían reducido a cantidades ridículas; desperdiciaban la piel, que es la mejor parte del pavo; habían eliminado completamente la mantequilla (pese a que los ácidos transgrasos en la margarina son casi tan peligrosos como las grasas saturadas); y la leche era siempre en polvo y descremada, por lo que el budín de pan y leche quedaba grisáceo y acuoso[470]». Este plan de ahorro tenía al menos una ventaja: habían eliminado todos los alimentos precocinados y de preparación rápida. Pero ni siquiera los habitantes más pobres del privilegiado mundo occidental parecen capaces de eludir el aburguesamiento.

Si tenemos en cuenta las diferencias de clase y renta que aún persisten, el gran cambio en la nutrición occidental se ha debido a un constante aumento generalizado en la cantidad de alimentos que comen los habitantes del mundo desarrollado. La ingesta media estaba probablemente por debajo de las dos mil calorías a finales del siglo XVIII. Hoy supera ampliamente las tres mil. Desde las privaciones excepcionales de la segunda guerra mundial, las clases marginales industriales y postindustriales del mundo occidental han pasado de estar desnutridas a estar sobrealimentadas. En Estados Unidos y en algunas partes del noroeste europeo, la obesidad es actualmente un problema social mayor que la desnutrición. La gordura es una prueba evidente de privaciones sociales. Tal y como dijera en 1978 Arthur Odell, especialista en desarrollo de productos para General Mills, «La nutrición no se puede vender. ¡Qué demonios, la gente solo quiere cocacola y patatas fritas!»[471]. El dilema del Occidente sobrealimentado ha sido plasmado de forma muy vivida en el cine, tanto en la película de Marco Ferreri *La grande bouffe*, fascinante y repulsiva a

un tiempo —una fantasía propia de Sade en la que los personajes comen hasta morir— como a través del personaje comelotodo de Monty Python, Monsieur Creosote, que muere tras comer una última pastilla de menta después de cenar. Pero la sátira de los cineastas iba dirigida al público equivocado: en la sociedad occidental, lo más probable es que las víctimas de la sobreabundancia sean gentes consideradas pobres. El bajo precio de ciertos alimentos constituye una amenaza mortal para la salud. La mayor parte del mundo, entretanto, no ha tenido la oportunidad de contraer las enfermedades propias de la afluencia.

Porque la hambruna y la sobreabundancia, hasta ahora, han sido dos caras de una misma moneda. Un indicio de lo que podría ocurrir en las partes del mundo que no se beneficiaron con la industrialización tuvo lugar en Irlanda entre 1845 y 1849, durante la hambruna de la patata, que causó un millón de muertes y empujó a un millón de emigrantes al extranjero, poniendo fin a la historia de Irlanda como país populoso. La dependencia absoluta de una única variedad de patata dejó a los irlandeses indefensos ante una plaga que destruyó la cosecha. Aunque el gobierno imperial en Londres no supo administrar la crisis, la incompetencia en el control de la hambruna no fue un defecto particularmente inglés, o incluso particularmente imperial: similares hambrunas de la patata devastaron Bélgica y Finlandia entre 1867 y 1868. No obstante, en la era de la industrialización el mundo estaba auténticamente dividido en ricos y pobres. Mientras que las sociedades en vías de industrialización solventaban sus problemas de suministro de alimentos, una buena parte del resto del mundo se moría de hambre.

Salvo Europa, América del Norte y otros pocos lugares afortunados, las últimas tres décadas del siglo XIX, caracterizadas por las hambrunas, superaron a cualquier otra época en mortalidad y quizás en cualquier otro tipo de penalidad mensurable. En los años en que no sopló el monzón, desde 1876 hasta 1878, cinco

millones de indios, según el cómputo oficial, o siete millones de acuerdo a una estimación objetiva, murieron de hambre. La hambruna que afligió a China en aquella época fue considerada oficialmente «el desastre más terrible en veintiuna dinastías[472]». Condiciones igualmente adversas, asociadas a una serie de episodios de El Niño —la contracorriente del Pacífico que periódicamente inunda Perú y extiende la sequía por buena parte del resto del mundo tropical— volvieron a producirse hacia finales de la década de 1880 y en la segunda mitad de la década de 1890. El lago Chad se redujo a la mitad. Los niveles de inundación del Nilo descendieron un 35 por ciento[473]. Los cálculos aproximados de la mortalidad resultante, por ejemplo, oscilan entre doce y treinta millones en la India, y entre veinte y treinta millones en China[474].

No cabe duda de que siempre habrá pobres entre nosotros; ninguna sociedad agraria fue inmune a las hambrunas periódicas, y el clima, globalmente interconectado, siempre causó estragos de formas sorprendentes e incontroladas. Sin embargo, las hambrunas de finales del siglo XIX constituyeron una nueva característica en la historia de los alimentos: comenzaba a ser técnicamente posible evitar la hambruna debido a la abundancia de alimentos a escala mundial y a la eficacia de las comunicaciones globales. Con todo, se produjeron hambrunas y continuaron produciéndose. Algunos estudiantes han culpado al libre comercio, que convirtió «el precio del trigo en Liverpool y las precipitaciones de Madrás (…) en variables de la misma inmensa ecuación de supervivencia humana[475]». No cabe duda de que el imperialismo explotó la hambruna y quizá contribuyó a provocarla. «Los europeos», escuchó un misionero, «siguen el rastro de la hambruna como una bandada de buitres[476]». Cetshwayo, el rey zulú que intentó derrotar al Imperio británico, pensaba que «los jefes ingleses han parado la lluvia[477]». Se ha dicho que «los londinenses se comían el pan de la India[478]». Si no urdieron la ham-

bruna, los imperialistas blancos al menos la gestionaron mal. El sentimiento humanitario, al igual que la comida, abundaba en sus países de origen, pero no encontraron la manera de dar una aplicación práctica a los excedentes de uno u otro tipo. La vista «desde la ventanilla de un reservado del tren virreinal» siempre parecía ocultar la seriedad de sus problemas, la gravedad de sus responsabilidades y la disponibilidad de posibles soluciones[479].

En algunos aspectos, no cabe duda de que el imperialismo y el libre comercio resultaron ser beneficiosos o, al menos, equívocos. El hierro barato procedente de Europa tuvo un impacto enorme en el suministro de comida de los pueblos del África occidental, cuya industria siderúrgica autóctona era antigua pero muy cara. Antes de la llegada de las importaciones europeas, la plancha de una azada costaba una vaca y los hijos tenían que turnarse para usar la herramienta[480]. Hay, sin embargo, dos buenos argumentos a favor de acusar al imperialismo de las muertes causadas por las hambrunas. Anteriormente, los estados nativos se habían enfrentado con relativa eficacia a condiciones climáticas excepcionalmente severas asociadas con episodios de El Niño. Los graneros del estado Qing estuvieron bien abastecidos entre 1743 y 1744. En 1661, para admiración de los observadores ingleses, el monarca mogol Aurangzeb «abrió su tesoro» y salvó millones de vidas[481]. Además, los países occidentales parecían capaces de salvar a sus habitantes del hambre cuando lo desearan. El Medio Oeste americano sufrió tan intensamente como casi cualquier otra parte del mundo la sequía de 1889 y 1890, pero la ayuda estuvo bien organizada y las muertes por la hambruna fueron pocas.

La coexistencia de auge alimentario y hambruna seguía siendo la norma a finales del siglo XX: debido a una distribución desigual, la sobreproducción y la sobrealimentación en el mundo desarrollado contrastaban con la vulnerabilidad a las hambrunas en otros lugares. Durante mucho tiempo el problema pareció em-

peorar. En la década de 1960 todos los expertos estaban convencidos de que las hambrunas transformarían el mundo en unos veinte años. En los países pobres, entre 1960 y 1965 el ritmo de crecimiento de la población doblaba el de la producción alimentaria. A mediados de los años sesenta «los campos de trigo de Kansas» eran las reservas de la India. En 1967 Estados Unidos envió una quinta parte de su cosecha de trigo para alimentar a los habitantes de la India después de la retirada imprevista del monzón[482]. Pero incluso cuando era posible organizar la ayuda de emergencia para paliar las hambrunas de forma eficiente —y, generalmente no era posible, debido a guerras, corrupción y rivalidades ideológicas— ello no constituía una solución a largo plazo. El problema de la hambruna solo se podía solucionar mediante una revolución en el campo de la agronomía.

La última fase de la revolución neolítica

«Si existió alguna vez una revolución neolítica», dijo Fernand Braudel, «esta aún continúa en la actualidad[483]». Los cambios introducidos en los albores de la agricultura —especialización, domesticación, cría selectiva, multiplicación de cultígenos— han seguido vigentes hasta nuestros días. Llamar a la fase más reciente «revolución verde» nos hace pensar que tiene un impacto reducido en el medio ambiente. En realidad debería denominarse revolución agroquímica, porque se basa en campañas de fertilización masiva y en programas de pesticidas, o revolución agroindustrial, porque cuenta con el respaldo de enormes industrias nuevas, fabricantes de productos agroquímicos y de maquinaria agrícola.

Entre sus grandes logros se encuentra la obtención de semillas «milagrosas» de trigo y de arroz en los años sesenta. Mediante técnicas tradicionales de hibridización, se crearon semillas diseñadas para aprovechar el sol tropical. Ello se debe a que entre el 56 y el 59 por ciento de la energía radiante puede utilizarse cerca del ecuador: en la pradera americana, la cifra es de menos del 50 por ciento. El segundo objetivo de los agrónomos modernos consistía en concentrarse en variedades que pudieran beneficiarse del uso de fertilizantes y del desmalezado, en lugar de crecer desordenadamente compitiendo con las malas hierbas. La selección de opciones y métodos fue resumida brillantemente en 1916 por el autor de uno de los libros de texto más influyentes en la historia, en el que Mark Carleton, el principal especialista en cereales del Departamento de Industria Vegetal de Estados Unidos, expuso los conocimientos existentes sobre la introducción, hibridación y selección de nuevas variedades de grano[484]. En un principio, antes de la segunda guerra mundial, los cultivadores intentaron hacer frente a las variedades que se doblaban antes de la cosecha mediante el cultivo de plantas de tallo fuerte[485]. A continuación comenzaron a apreciar las propiedades de los trigos enanos japoneses, producidos por cultivadores a los que se había reconocido durante años la capacidad de «convertir en arte la producción de trigo enano». Las investigaciones se centraron en la variedad conocida como Daruma y en su descendiente Norin 10, que podía transmitir su escasa altura a sus vástagos híbridos. De forma similar, el trabajo sobre el arroz se centró en el Deegeowoogen, un cruce de arroz corto de Taiwan e Indonesia, que no se cae tras la fertilización y madura 130 días después de plantarlo, sin importar la duración del día, lo que permite realizar más cosechas al año[486].

En 1961 los experimentadores produjeron la variedad de trigo invernal denominada Gaines, que batió todos los récords de producción en una parcela experimental del estado de Washington.

Entretanto, tras siete años de pruebas frustrantes en entornos diferentes, se comenzaron a obtener progresos espectaculares en México mediante experimentos realizados con variedades de trigo en la estación Chapingo de la lluviosa meseta central y en la estación Sonora de la irrigada llanura costera septentrional[487]. En México se realizaron doscientos mil cruces de trigo hasta 1980[488]. Actualmente las variedades de trigo obtenidas en México han colonizado el mundo, lo cual constituye una deliciosa ironía siendo México el país que proporcionó al mundo el maíz.

Como suele suceder con las mejoras tecnológicas, el mundo desarrollado fue quien más se benefició. Las cosechas de trigo en Estados Unidos se duplicaron en poco más de veinticinco años gracias a los fertilizantes y a las variedades resistentes a la enfermedad[489]. Según cifras recogidas por algunos de los principales profesionales y portavoces de la nueva agronomía, los agricultores británicos pudieron obtener cosechas con un promedio de 13,88 toneladas por acre entre 1977 y 1979, la misma cantidad que en la mejor zona triguera de México, el valle Yaqui, donde la insolación permitía reducir en un 60 por ciento la duración de la cosecha, en comparación con Inglaterra. La cosecha récord del mundo en aquella época fue de 32,88 toneladas por acre, cultivadas de forma intensiva en una parcela experimental de dos hectáreas en el estado de Washington. Por otra parte, la cosecha media en todos los países en vías de desarrollo en el mejor año del que se tienen datos era de 3,95 toneladas por acre. Esta cantidad, sin embargo, doblaba el promedio de 1950[490].

Cuando se introdujeron en zonas de escasas cosechas, los cultivos «milagrosos» parecieron tener un efecto inmediato. En la India, en el año catastrófico de 1967, la cosecha nacional fue de 11,3 millones de toneladas, pero en 1968 ascendió a 16,5 toneladas[491]. Cuando le preguntaron al «agricultor del año» filipino de 1969 qué variedad de arroz plantaría al año siguiente, respondió: «No lo sé, todavía estoy esperando una variedad más nue-

va[492]». En 1970, invirtiendo las sombrías predicciones de unos años atrás, la FAO estimó que el potencial agrícola de la tierra podría alimentar a 157 millardos de personas. Se dijo que las revoluciones agrícolas de Pakistán, Turquía, la India, Filipinas, Kenia y México hicieron que «los anteriores despegues agrícolas en Estados Unidos y Japón parecieran poco importantes[493]». A principios de la década de 1990, más de tres cuartas partes de las zonas del Tercer Mundo con cultivos de cereales empleaban las nuevas variedades. En China, estas constituían el 95 por ciento de la producción[494].

La revolución verde merece ser recordada como uno de los mayores logros de la humanidad: alimentó a millones de personas que en otras circunstancias habrían muerto de hambre. No obstante, gran parte de las soluciones que aportan las ciencias aplicadas resuelven problemas antiguos pero crean otros nuevos. La revolución verde desplazó a las variedades tradicionales y supuso una amenaza para la biodiversidad, necesaria para afrontar circunstancias cambiantes. En Zimbabwe, donde dos híbridos representan el 90 por ciento de la producción de maíz, un anciano se quejó así a los agrónomos en 1993:

> «Vosotros, vosotros sois los brujos. Nos estáis haciendo retroceder, no nos dejáis progresar. En otros tiempos, mi familia no acostumbraba a tener problemas porque yo cultivaba los granos pequeños tradicionales. Vosotros sois los que nos estáis matando ahora, nos estáis haciendo retroceder porque nos decís que cultivemos plantas que no son las adecuadas. Incluso la fertilidad que vendéis no es buena para los granos pequeños. Creemos que los mejores cultivos son los granos pequeños. Son nuestro espíritu ancestral, nuestro banco (…). Vosotros, vosotros permitisteis que nos deshiciéramos de ellos[495]».

Estas palabras pueden parecer producto de un fanatismo reaccionario, pero en realidad encierran una buena carga de sentido común. Además, los programas de reforma agraria a menudo se convierten en pretextos para ejercer la tiranía: apropiaciones de tierra, coacción burocrática, crueldad al tratar con los rezagados. «En un país asiático», informó un funcionario de la ONU con tono de aprobación, «el jefe del Estado, al explicar su papel a un visitante, dio golpecitos en el teléfono con el dedo y dijo: "Aquí está el elemento más poderoso en la revolución del trigo. Cuando oigo que algún empleado se retrasa, cojo el teléfono y llamo al funcionario en cuestión. Me promete que hará algo, pero le digo, 'No quiero promesas; quiero que me devuelva la llamada mañana diciéndome lo que ha conseguido'"[496]».

La revolución verde fue perdiendo sus connotaciones positivas a medida que se desvelaban los efectos de sus deficiencias. Dado que estaban ideados para funcionar en conjunción con pesticidas y fertilizantes, los nuevos cultivos hicieron peligrar el equilibrio ecológico y la supervivencia de innumerables especies de habitantes de los campos cultivados: no solo de las plagas, sino también de los depredadores que se alimentaban de ellas. A principios del proceso, en 1961, Rachel Carson publicó la obra titulada *Silent Spring* [Primavera silenciosa], que probablemente merezca incluirse entre los libros más influyentes jamás escritos. Su visión apocalíptica de los pájaros cantores, que se extinguieron por falta de alimento en paisajes catastróficos acribillados a pesticidas, reclutó a cientos de miles de personas para el movimiento ecologista. Norman E. Borlaug, aclamado universalmente como el «padre científico de la revolución verde», denunció «la propaganda malévola e histérica» contra los productos químicos agrícolas por parte de «científicos memos[497]». Pero estaba en juego algo más que la ciencia. En la Inglaterra de la década de 1990,

> «Empezando en otoño, el agricultor convencional rocía con un herbicida de amplio espectro como Javelin para matar malas hierbas como pastos, pamplinas, pensamientos, verónicas y ortigas muertas. (Los pesticidas suelen tener nombres muy masculinos como Misil, Estoque, Impacto y Comando, porque las empresas químicas creen que de esta forma el agricultor confiará en el producto). A continuación el cultivo recibirá una dosis de Avadex que impedirá que la ballueca crezca hasta el invierno. Luego, en rápida sucesión, llegan las bolitas de metiocarbono (de marca Draza) para matar a las orugas y la primera rociada de insecticida, pongamos Ripcord, para acabar con los áfidos[498]».

Ripcord no mata a las mariquitas, pero es muy probable que mate a otros insectos, arañas y peces. Y esto es solo el principio. Los agricultores convencionales probablemente volverán a rociar con fungicidas, herbicidas, reguladores del crecimiento y más insecticidas antes de que se acabe el año. Según la Organización Mundial de la Salud, los pesticidas causaron un millón de episodios de envenenamiento agudo —en su mayoría trabajadores agrícolas— hasta 1985. La organización atribuyó veinte mil muertes a la misma causa en 1990[499]. Por otra parte, los fertilizantes y los pesticidas químicos solo funcionan en tierras poco productivas con ayuda de la irrigación. Debido a la mala gestión de los grandes proyectos hidráulicos en el siglo XX, puede que la irrigación haya conducido a la pérdida de tanta cantidad de tierra, por la erosión y la polución, como la que ha ganado para la agricultura: los grandes embalses causan evaporación, salinización y zonas semidesérticas. La revolución verde aún continúa, pero parece insostenible a largo plazo: depende de tecnologías que causan daños en el medio ambiente e indignan a la población.

El hecho de que el mundo dependa de semillas procedentes de la revolución verde resulta peligroso no solo por los efectos incalculables del derroche de pesticidas, sino también por los riesgos que entraña la rápida evolución de las nuevas plagas y enfermedades de los cultivos. La siguiente etapa, muy discutida, concierne al empleo de alimentos modificados genéticamente. No hay razón para suponer que no van a ser nutritivos, saludables y eficaces. Pero es muy posible que, al igual que los cultivos de la revolución verde, tengan consecuencias imprevisibles. Entre las consecuencias previsibles se encuentra la hibridación accidental de las especies que no han sido modificadas genéticamente, con las extinciones resultantes, y la creación de nuevos nichos ecológicos en los que puede surgir nueva biota potencialmente destructiva. Los efectos imprevisibles y aleatorios son siempre poco precisos en cuanto a causalidad. Nuestros intentos de manipulación genética se harán a un nivel muy reducido: principalmente en nuestra propia especie y en las que ya domesticamos. Los grandes batallones de la naturaleza continuarán estando fuera de nuestro control, y la evolución seguirá aventajando a nuestras revoluciones como motor de cambio. La mayoría de enfermedades que eliminamos, por ejemplo, serán reemplazadas por la evolución microbiana. Los cambios introducidos en las especies de que nos alimentamos serán como todas nuestras anteriores intervenciones en el medio ambiente: resolverán tantos problemas como los que crearán. Aún no está claro si contamos con los medios precisos para solucionar los problemas alimentarios del mundo o solo con los medios para multiplicar la crisis.

En el futuro, la población mundial se estabilizará y quizá disminuya. El alarmismo acerca del crecimiento demográfico se basa en lecturas muy a corto plazo de las estadísticas. Para predecir el futuro a largo plazo es preciso volver la vista al pasado. Siempre que se ha producido en otras épocas, la aceleración demográfica ha llegado a un periodo de estancamiento o a un punto de

inflexión. Sus retrocesos no suelen depender de «controles malthusianos», aunque estos hayan sido efectivos en algunas ocasiones. La mayoría de sociedades regulan su aumento demográfico modificando las costumbres matrimoniales y explotando el periodo fértil de sus mujeres para que procreen según lo exijan las circunstancias. La prosperidad es el método de control más eficaz del mundo, dado que, a largo plazo, existe un vínculo bastante directo entre pobreza y procreación. Por si a alguien le interesa el dato, varias tendencias a corto plazo concuerdan con este análisis. Algunos de los países más prósperos del mundo tienen ya índices de natalidad tan bajos que su población está disminuyendo o a punto de disminuir, y el efecto de la creciente prosperidad en zonas de Asia y Suramérica con índices de natalidad históricamente elevados apunta en la misma dirección. Podemos esperar con cierto optimismo un futuro en el que la población mundial pueda alimentarse mediante prácticas agrícolas tradicionales. Mientras tanto, los beneficios de la revolución verde y de la ingeniería genética nos pueden ser útiles. En algún momento, sin embargo, el consenso se volverá en contra de ambas y tendrán que cambiar radicalmente. Entretanto, sería aconsejable no depender de ellas y adoptar las siguientes innovaciones radicales con extrema cautela. No es probable que haya escasez de alimentos o peligro de hambruna a escala global en un futuro inmediato si gestionamos adecuadamente la distribución. No hay necesidad de que el pánico nos lleve a arriesgarnos en exceso.

La quimera de la conservación

La frescura de la comida es la cualidad más difícil de obtener cuando aumentan las distancias entre los puntos de producción y de consumo. Los habitantes de las ciudades de la antigua Roma ya tuvieron que enfrentarse a este problema. Séneca describió a mensajeros que corrían «sin aliento y gritando», para abrirse camino mientras portaban rodaballos vivos destinados a gastrónomos «que no pueden probar un pescado a menos que lo vean nadando y palpitando en el mismo comedor[500]». Cuando la industrialización multiplicó los problemas de suministro de los productos frescos, la conservación fue el primer recurso tradicional de la sociedad occidental. Casi todos los métodos de conservación son muy antiguos. Como hemos comentado antes, hace más de dos mil años las civilizaciones andinas perfeccionaron la liofilización —que la mayoría de la gente considera una de las técnicas más actuales— como un método para conservar patatas. Se trataba de una técnica muy elaborada: las patatas se congelaban durante la noche, y luego se pisaban para extraer la humedad residual; después se secaban al sol, y el proceso se repetía a lo largo de varios días. Todos los pueblos árticos conocen la durabilidad de los alimentos congelados desde tiempos inmemoriales. El secado al viento, como hemos indicado antes, fue probablemente una técnica de preparación más antigua que la de cocinar. En cada periodo documentado de la historia de los alimentos, la salazón, la fermentación y el ahumado aparecen entre las técnicas de conservación de las que existe constancia escrita.

Además, es bien conocido en casi todas las sociedades, mediante ensayo y error, que la descomposición y la putrefacción de la comida pueden interrumpirse al aislarla del aire. En las tinajas de almacenamiento de la antigua Mesopotamia se empleaban precintos de aceite. El empleo de mantequilla o de galantina era un recurso muy popular en la Europa de la Edad Media para rellenar huecos en los pasteles y evitar que el relleno estuviera en contacto con el aire. La pasta de pescado y de carne en conserva

es un legado de la misma tradición. Si se cocinan antes en su propio recipiente, los alimentos conservados en un tarro cerrado se mantendrán durante meses sin que sea preciso refrigerarlos o añadirles conservantes. En la Edad Media, las barricas de madera bien seca y duelas muy juntas eran muy buscadas por todos los que navegaban largas distancias, porque reducían la actividad bacteriana. Sabemos muy poco acerca de la tecnología empleada en aquella época para conservar el agua, salvo que se usaba vinagre para prolongar la vida del agua potable a bordo. Pero habría sido imposible emprender los viajes largos característicos de la Baja Edad Media, cuando las expediciones portuguesas al océano índico triplicaron los anteriores récords de tiempo pasado en el mar sin interrupción, si no se hubiera mejorado el diseño de los barriles para hacerlos más herméticos.

No obstante, aún se desconocía la teoría que explica el fenómeno de la supresión bacteriana. La ciencia de la conservación de alimentos fascinó a genios de la temprana revolución científica. Francis Bacon fue su primer mártir: murió de una infección contraída cuando experimentaba con la «induración» del pollo a bajas temperaturas. A finales del siglo XVII, los experimentos de Denis Papin sobre las propiedades conservantes del azúcar hervido inspiraron a Leibniz la idea de adaptar sus descubrimientos para alimentar a los ejércitos en el campo de batalla[501]. En aquella época el microscopio de Antón van Leeuwenhoek ya había revelado la actividad microbiana. El sentido común llevaba a suponer que el moho y los gusanos que se asocian visualmente con la putrefacción se generan de forma espontánea, y, como muchos otros organismos terrestres, necesitan aire para sobrevivir.

Con todo, la explicación de cómo se reproducen los microbios era uno de los problemas más complejos de la ciencia. Las arqueas, seguidas de cerca por organismos algo más complejos llamados eucariotes y procariotes —seres unicelulares, los primeros con núcleo, los segundos sin— son los seres vivos más an-

tiguos del planeta: de hecho, durante tres mil quinientos millones de años aproximadamente, según la mayoría de cálculos, estos fueron los únicos seres vivos. Dado que la Tierra ya llevaba existiendo entre quinientos y mil millones de años cuando aparecieron, no puede decirse que hayan existido siempre. Primero deben de haber surgido de forma espontánea, por algún tipo de «accidente químico», antes de desarrollar la capacidad de reproducirse. También es posible que el proceso evolutivo haya comenzado por un acto de creación divina o por alguna otra intervención que esté más allá del campo de la ciencia. En los debates del siglo XVIII, aunque no se había determinado la antigüedad de los microbios, y solo se había formulado una teoría de la evolución muy rudimentaria, la sensación de que la propia existencia de Dios estaba en juego —o, al menos, la validez de las afirmaciones sobre su poder exclusivo para crear vida— animaron los debates sobre la generación espontánea. Por lo que sabemos, en la naturaleza no existe ningún caso de generación espontánea. Con todo, fue una teoría muy cultivada en aquella época, especialmente entre los librepensadores, hasta que, en 1799, Lazaro Spallanzani observó la fisión —la reproducción celular mediante división— en un microscopio. Concluyó que los microbios no «salían» de ninguna parte: solo podían multiplicarse en un entorno donde ya estuvieran presentes.

Demostró que si las bacterias —o «animalculi», para emplear el término preferido en la época, o «gérmenes», tal y como él las llamaba— morían a causa del calor antes de que se precintara la comida, no podrían generarse de forma espontánea; el experimento fue imperfecto, ya que no pudo demostrar de forma concluyente que el calentamiento fuera eficaz por sí solo: los críticos afirmaron que el método funcionaba porque, de alguna manera, el calor privaba de aire a la sustancia calentada. No obstante, los experimentos de Spallazani resultaron muy provechosos para la industria alimentaria. La combinación de calentar y cerrar her-

méticamente podía garantizar que la comida se conservara de forma indefinida. El resultado supuso la innovación más importante hasta la fecha en la historia de la conservación alimentaria: el origen del enlatado. El hecho de que el descubrimiento de Spallanzani se realizara en tiempo de guerra convirtió su aplicación práctica en una cuestión de urgencia e interés general.

Casi de forma simultánea —y quizá por mera coincidencia— el embotellado comercial fue introducido en una confitería parisina por Nicolás Appert, quien llevaba investigando los efectos del azúcar en la conservación desde 1780. En 1804 abrió una fábrica en Massy con cincuenta obreros y empezó a hacer experimentos con latas calentadas en agua hirviendo; a continuación las observó para ver si mostraban señales de expansión causada por la actividad microbiana. En la práctica, la mayor parte de sus experimentos permanecieron encerrados en botes de cristal durante muchos años. Entretanto, Appert comenzó a emplear ollas a presión. En 1810, cuando publicó su experimento en un libro, atrajo tanto a gastrónomos como a amas de casa. Aunque, en realidad, las necesidades del ejército eran su objetivo principal. «Appertización» acabaría significando esterilización mediante calor[502]. El enlatado en recipientes soldados de hojalata comenzó en Inglaterra hacia la misma fecha. Appert empezó a utilizarlos en 1822. Al principio no eran del todo seguros. La expedición de sir John Franklin en busca del pasaje del noroeste fracasó, y todos sus miembros perecieron, quizá no a causa del frío, sino del botulismo. Paradójicamente, en un entorno tan frío que la comida expuesta al aire se conservaba fresca de forma natural, las bacterias letales se multiplicaban en las latas de los expedicionarios. Por otra parte, se ha descubierto que algunas latas de la década de 1820 contienen alimentos todavía comestibles.

En un principio, el objetivo principal de la industria consistía en abastecer a las fuerzas armadas, pero unos cuantos productos no tardaron en obtener un cierto éxito entre el público general.

El primero de ellos fueron las sardinas, enlatadas en Nantes hacia 1820. En 1836 la empresa de Joseph Colin producía 100 000 latas al año. En 1880 salían 50 millones de latas de sardinas de las fábricas conserveras de la costa occidental francesa[503]. En cuanto a volumen de producción, la leche fue probablemente el siguiente producto en importancia de la industria temprana. Gail Borden comenzó a enlatar leche en Estados Unidos justo a tiempo para abastecer a los ejércitos del Norte en la guerra civil. El gran interés de los productos enlatados radicaba en que adquirían un sabor y unas propiedades que los distinguían de los mismos productos cuando estaban frescos: las sardinas ganaban en suculencia y adquirían una consistencia granulosa; la leche enlatada —conocida popularmente como leche «condensada»— que llevaba azúcar para ayudar a su conservación, tenía un dulzor distintivo y una consistencia espesa.

El enlatado, de hecho, era un método de cocinar, y no solo de conservar. Grimod de La Reyniére, el gran *gourmet*, gurú gastronómico temprano y propagador del proceso embotellador de Appert, manifestó que los guisantes envasados eran tan deliciosos como los que se comían en plena temporada[504]. Estaba equivocado. Son diferentes y, en cierta manera, mejores. Los extremos a los que tuvieron que llegar los personajes de *Tres hombres en una barca* para disfrutar de pifia en conserva nos han proporcionado uno de los episodios legendarios de la literatura humorística inglesa. Su perro escapó «con tan solo una herida superficial», cuando, empleando el mástil como arma,

> «Aplastamos la lata a golpes; la aporreamos hasta que volvió a quedar cuadrada; la machacamos hasta que adoptó todas las formas geométricas posibles, pero no pudimos hacerle un agujero. Después lo intentó George, y, a golpes, le dio una forma tan rara, tan chocante, tan espantosamente horrible, que se

> asustó y tiró el mástil. Luego los tres nos sentamos en la hierba alrededor de la lata y la miramos. En su parte superior tenía una gran abolladura que parecía una sonrisa burlona».

Si los personajes de la novela de J. K. Jerome pensaron que esta batalla sin recompensa podía merecer la pena se debió sin duda a «la idea de beberse el jugo[505]». Jules Gouffré, uno de los jefes de cocina más famosos del siglo XIX, se había dedicado en cuerpo y alma a la búsqueda de la creatividad individual, pero prodigó grandes elogios a la blandura de los guisantes finos enlatados, y al regusto de la terrina de salmón en lata[506].

Quiero dejar claro el porqué de mi interés en estas cuestiones: me gusta la comida fresca. Me gustan las modificaciones hechas por métodos de conservación transformadores, pero me desagrada la comida pasada disfrazada de comida fresca. Por consiguiente, no me gustan la congelación ni la irradiación. Se dice, para justificar estos procesos, que apenas afectan el sabor. Cocinar a presión en un espacio lleno de vapor a 120 °C durante al menos quince minutos mata los microbios y las esporas, pero también acaba con buena parte del sabor y la textura de muchos alimentos. Cocinar al vapor o hervir mata la mayoría de microbios y, por lo que sabemos, todos los patógenos, pero deja esporas que germinan cuando se enfría el líquido. Por ello es necesario hervir dos e incluso tres veces: el no observar este requisito fue una de las razones por las que los experimentos de Spallanzani no obtuvieron el resultado esperado. Después de dos o tres hervidos, la mayor parte de verduras verdes están hechas puré. Obviamente, ninguno de estos métodos convenció a los científicos y empresarios que buscaban una forma de conservar la comida sin tener que modificarla. La leche es un caso especial: puede pasteurizarse (es decir, calentarse a 70 grados centígrados, sin que ello afecte demasiado a su sabor). Mediante este proceso la leche tarda más

en agriarse, ya que se reduce significativamente el número de gérmenes. La uperización consiste en someter la leche a una temperatura muy elevada durante cuatro segundos, tras los cuales se produce un enfriamiento rápido. La leche tratada de esta forma se conservará durante meses, pero muchos paladares rechazan la afirmación de que la calidad no se ve afectada. La conservación química es arriesgada. A finales del siglo XIX y a principios del XX se añadía bórax a casi todo el pescado y la carne en conserva, y también se empleaba para posponer la fecha de caducidad de los productos lácteos; ahora se ha vuelto a clasificar como veneno y está prohibido. Parece evidente que la supresión química de las bacterias afectará el sabor de la comida, incluso si no causa otros daños.

La irradiación es un método de conservación extremadamente eficaz. Solo un microbio conocido sobrevive a los rayos gamma, pero la idea resulta repulsiva y es imposible creer que la delicadeza, aroma e impacto gustativo de los alimentos no se vean afectados por el proceso de irradiación o por el prolongado almacenamiento a que están condenados los productos irradiados. Cualquier método de conservación que haga pasar a los alimentos por frescos, meses después de haber salido del campo o del matadero, parece repugnante. Los alimentos conservados a la manera tradicional cambian durante el proceso de conservación; por ello no hacen falta subterfugios: en determinados aspectos mejoran con el cambio. Sería un sacrificio comer únicamente alimentos en vinagre, fermentados, en polvo, enlatados o ahumados, conservados en azúcar o salados, pero no cabe duda de que nos facilitan la vida mientras no suplanten totalmente a los productos frescos. Algunos, como el queso y el chucrut, dependen de sus propios aliados bacterianos para suprimir a otras bacterias que causan la descomposición: un queso es un ecosistema, y en las vetas de un Roquefort o un Stilton pueden verse los campos de batalla de las bacterias rivales, tanto amigas como malignas. De acuerdo a la

máxima que reza «*Il faut vivre pour manger et ne pas manger pour vivre*», la conservación debería ser más que un mero proceso científico y, al igual que la cocina, tendría que practicarse por razones gastronómicas. Mientras haya comida auténticamente fresca, ¿qué se gana al presentar como frescos aquellos alimentos que, tras el procesado, recuerdan a un cadáver embalsamado, mustios, sin vida y recomendables únicamente, por la ausencia de hedor?

El congelado proporcionó la respuesta menos ofensiva a la difícil búsqueda de un método de conservación que no alterara los alimentos. A partir de 1806, los comerciantes de Boston vendieron una gran cantidad de enormes bloques de hielo ártico, que fueron remolcados hasta destinos de todo el mundo atlántico. En 1851 el primer vagón de ferrocarril refrigerado, enfriado con hielo natural, transportó mantequilla desde Ogdensburg, Nueva York, hasta Boston. No obstante, en la mayor parte del mundo el hielo continuaba siendo una mercancía costosa, que jamás podría constituir la base de la congelación industrial: nunca habría el hielo suficiente, ni las temperaturas serían lo suficientemente bajas. La solución llegó con el refrigerador de gas comprimido, perfeccionado en Australia hacia 1870 principalmente con destino a la industria cervecera, si bien su utilidad general resultaba evidente en un hemisferio con un gran excedente de carne y ningún país cercano para exportarla. Se dice que el primer envío de larga distancia de carne congelada a 30 °C bajo cero se realizó en 1876 a bordo del *Paraguay*, desde Argentina hasta Francia. El primer envío australiano con destino a Londres tuvo lugar en 1880.

El impacto fue enorme: la carne se convirtió en un producto relativamente barato y abundante en el mundo industrializado. Sin embargo, este fue un efecto modesto en comparación con lo que acontecería en los años treinta y cuarenta del siglo XX. Tras observar la cocina inuit en el Ártico[507], Clarence Birdseye inventó el envoltorio de celofán, que permitía congelar los alimen-

tos más rápidamente mientras estaban frescos. También introdujo un envoltorio de cartón encerado que no se disolvía al descongelarse. Esta «maravillosa invención» por parte del hombre «operó un milagro que (…) puede cambiar todo el curso de la historia de los alimentos», en palabras de los publicistas de General Foods en su primer anuncio para «las comidas heladas» de Birdseye. Cole Porter incluyó el celofán en su lista de «cosas mejores» de la canción *You're the top*, junto a una noche de verano en España, la Galería Nacional y el sueldo de la Garbo. En 1959 los estadounidenses ya gastaban 2,7 millardos de dólares al año en congelados, incluyendo quinientos millones en comidas preparadas del tipo «calentar y servir[508]». Birdseye había abierto el camino a una nueva fase de industrialización: la industrialización no solo de la producción, el procesado y el suministro, sino del acto de comer.

La comodidad de la comida preparada

Una hora antes de que el tren de los inmigrantes llegara a Chicago empezaron a notar el olor.

> «Era un olor elemental, intenso y penetrante; era un olor subido, casi rancio, sensual y fuerte. Algunos lo inhalaban a fondo como si fuera un estupefaciente; otros se cubrían la cara con el pañuelo. Los nuevos inmigrantes aún lo estaban absorbiendo, ensimismados, cuando el coche se detuvo de golpe, se abrió la puerta y una voz gritó: "¡Corrales!"[509]».

La escena que recibía a los viajeros de la novela *La jungla*, de Upton Sinclair, era representativa de la forma en que el procesado de alimentos había copiado y acompañado a la industrialización. Sinclair lo describía como un infierno. El humo de los corrales «podría haber salido del centro del mundo». Veinte mil cabezas de ganado mugieron lastimeramente. Las moscas ennegrecían el aire en el matadero de Belcebú. Era

> «la mayor concentración de trabajo y capital jamás reunida en un mismo lugar. Tenía 30 000 empleados y daba trabajo directamente a 250 000 personas de los barrios cercanos, e indirectamente a casi medio millón. Enviaba sus productos a todos los países del mundo civilizado, y proporcionaba alimentos a no menos de treinta millones de personas[510]».

Convertía en comida a cabezas de ganado viejas y tullidas, cubiertas de furúnculos. «Cuando les clavabas el cuchillo reventaban y te salpicaban la cara con vísceras malolientes (…). Con estas mismas vísceras se elaboraba la carne de vaca «embalsamada» que había matado a muchos más soldados estadounidenses que las balas de los españoles». En esta comida se echaban ratas muertas, además de otra basura barrida del suelo. «Comparada con algunas de las cosas que iban a parar a las salchichas, una rata envenenada era una auténtica exquisitez[511]».

La industrialización generaba impureza, corrupción y adulteración. Pero en la era industrial, la única solución admisible consistía en industrializar aún más. A finales del siglo XIX la ciencia de la alimentación se obsesionó con la pureza, y en el curso de su desarrollo, las industrias alimentarias se decantaron por productos que fueran uniformes, previsibles y seguros. Las antiguas prioridades de las cocinas tradicionales —placer, individualidad, identidad cultural— fueron suplantadas. Los productores de ali-

mentos que tenían visión de futuro se dieron cuenta de que el control de la pureza, al aumentar los costes por unidad, favorecería a las grandes economías y aumentaría el volumen de negocios de las empresas más capitalizadas de la industria. La higiene constituía un punto fuerte, que mejoraría la imagen de cualquier marca.

El Rey de la Limpieza de finales del siglo XIX era uno de los principales magnates del sector. Henry J. Heinz, de Pittsburgh, estaba destinado a convertirse en pastor luterano, pero encontró su auténtica vocación vendiendo puerta a puerta los excedentes de la huerta de sus padres desde que cumplió ocho años. Aprendió acerca de la comercialidad de la pureza en la década de 1860, cuando era aún un adolescente y vendía por las calles rábanos picantes de huerta en frascos de cristal transparente, que exponían el producto a la mirada del comprador. A finales de dicha década, Heinz apuntaba recetas de encurtidos en sus cuadernos: desde datos sobre la salsa de nueces y un encurtido vegetal al que llamó «chow-chow» hasta análisis sobre líquidos limpiadores y curas para el cólico de los caballos, entre los que había intercalado ciento cincuenta citas bíblicas. Después de entrar en bancarrota en 1875 Heinz diversificó su negocio, que incluía una selección de encurtidos, incorporó el enlatado y se valió del envasado y de la publicidad para convertir a Heinz en uno de los principales negocios de Pittsburg, la capital de la industria del acero estadounidense. Ya fabricaba más de sesenta productos cuando acuñó el eslogan «57 variedades», pero se sintió atraído por dicho número, al parecer debido a «razones ocultas», durante una experiencia visionaria en un tren elevado de Nueva York.

Construyó una fábrica de estilo románico, con un inmenso auditorio cuyos vitrales de vidrio plomado plasmaban la filosofía de Heinz: la preponderancia de la gestión por encima del trabajo y del capital. Cualquier empleada que hubiera entrado a trabajar en la empresa en 1888 cobrando cinco centavos la hora y traba-

jando diez horas y media diarias podía disfrutar de uniforme gratuito, tratamiento médico y dental y una manicura diaria (si manipulaba alimentos). Podía usar un vestuario con duchas calientes, una piscina, un gimnasio, una terraza ajardinada, una sala de lectura y un comedor con una caja de música de marca Orphenion y cien cuadros en las paredes. En sus ratos de ocio podía dar paseos de vez en cuando en las vagonetas de la empresa y acudir a conferencias, recitales, cursos gratuitos de corte y confección, manufactura de sombreros, cocina, pintura, canto y ciudadanía, y a cuatro bailes anuales en los que «el señor Heinz permanecía en el balcón, saludándonos con la mano». Los miembros de su familia podían acudir con ella a la fiesta navideña anual, en la que el señor Heinz le daba la mano a Papá Noel, y a la salida anual a un lugar pintoresco de la zona, en la que tres trenes especiales transportaban hasta cuatro mil juerguistas. Las recompensas del fundador incluían «un castillo señorial en el barrio más opulento de Pittsburgh» con un mural en el baño en el que aparecía una náyade desnuda de tamaño real, con caracolas en labios y pies, y un impresionante museo de arte privado. Quizá no mereciera los epítetos de «profeta» y «pionero» con que lo calificaron a su muerte, pero sin duda había sacado un gran provecho de la pureza[512].

La mecanización fue santificada por la retórica de la pureza «no tocada por manos humanas». En combinación con la producción de alimentos a escala industrial, la uniformidad acabó con el sabor. La pasteurización del queso destruye su originalidad y su individualidad. Desaparece el equilibrio de la actividad bacteriana, que intercambia peligro por sabor. Las variedades de manzana que cuentan con una mayor aceptación en el mercado de masas son las que tienen un aspecto más atractivo: grandes y brillantes, como los regalos de las brujas. La fruta se vende verde para prolongar su periodo de almacenaje. Algunas frutas aguantan bien la congelación sin perder demasiado su sabor; otras, co-

mo las fresas y los plátanos, se estropean del todo. Paralelamente a la guerra contra la impureza, la moderna industria alimentaria se ha valido de historias alarmistas sobre la salud para producir «comidas falsas». La búsqueda de sustitutos vendibles del azúcar y la mantequilla se ha convertido en una especie de santo grial de la industria alimentaria. Junto a la sal, el azúcar y la mantequilla forman una trinidad poco santa, anatemizada por la ortodoxia alimenticia en boga. Ninguno de los tres merece los vilipendios de los alarmistas alimentarios. Como la mayoría de alimentos, son buenos para el hombre en cantidades normales. La sal tiene un efecto realmente nocivo en la presión sanguínea de una pequeña minoría de gente: el 8 por ciento en Estados Unidos, donde las estadísticas son probablemente más fiables. Aunque las estadísticas asocian las grasas saturadas, incluida la mantequilla, a las enfermedades coronarias, los índices normales de consumo solo causan daños a aquellos pequeños grupos de individuos que tienen unos niveles de colesterol excepcionalmente elevados (véanse págs. 94-95). El azúcar no contribuye más a la incidencia de transtornos de los que se le suele culpar —como obesidad, hiperactividad y caries— que otros carbohidratos fermentables; la mayoría de personas probablemente comen cantidades adecuadas, y no es preciso que las controlen dietistas y nutricionistas entrometidos. La idea de que para estar sano hace falta ingerir mejunjes de laboratorio como edulcorantes artificiales, margarinas y poliéster de sucrosa resulta tan ofensiva para el cerebro como para el paladar. Los consejos que gobiernos y organismos de educación sanitaria dirigen a un público demasiado general sirven de bien poco, excepto para quienes tengan intereses creados. A la larga, subvierten las políticas sanitarias racionales fomentando una mentalidad alarmista y desacreditando a otras campañas sanitarias. Por consiguiente, puede que la gente preste menos atención a los consejos oficiales sobre higiene, tabaquismo y conducta sexual, todos ellos auténticamente importantes.

La buena disposición del público para aceptar alimentos sucedáneos resulta sorprendente, pero, si se extendiera de forma indefinida, podría provocar pesadillas. Los productos de soja «texturada» ya imitan a la carne: ¿por qué, si alguien rechaza la carne, va a querer comer un vegetal texturado que la simula? El maíz con un alto contenido en lisina, que añade el aminoácido esencial del que carece el maíz tradicional, se ha presentado como una forma potencial de sustituir la carne por una fuente alternativa barata de proteína. Quizás el colmo de la farsa consiste en elaborar alimentos a base de microbios. Son orgánicos, maleables y tan abundantes que resultan inagotables. Algunos ya se han empleado para este fin. La clorella se elabora con algas de cultivo masivo y, supuestamente, es buena en pasteles, galletas y helados. La cianobacteria espirulina puede secarse al sol y comerse como si fuera una galleta: alcanzó un cierto renombre en la década de 1980[513]. Según el microbiólogo J. R. Postgate,

> «en Estados Unidos se inició un proceso en la década de los setenta para cultivar micelio de hongos sobre restos de carne (al parecer, unas tres cuartas partes del material procedente de un matadero moderno se desechan), pero no sé cómo acabó dicho experimento. ¿Sopa de champiñones? (…) No cabe duda de que las galletas de clorella y las hamburguesas de metano serán algún día una comida deliciosa que a todos nos parecerá de lo más normal; cuando reconstituyamos nuestro Château Latour deshidratado (con esteres especialmente mezclados para reproducir aquella cosecha sin par, la de 1937), puede que nos extrañemos de las costumbres bárbaras de nuestros antepasados, quienes criaban grandes animales, los mataban y, para colmo, se comían su carne[514]».

Por otra parte, no está claro si la comida procesada industrialmente cumple las promesas de higiene que proclamaron sus defensores en el siglo pasado. Cuando se producen alimentos en serie, un error puede envenenar a mucha gente. No consumir un alimento inmediatamente después de cocinarlo entraña importantes peligros para la salud. Cada vez que la comida preparada se descongela, o que las comidas listas para comer se vuelven a calentar, se abre un nicho ecológico a la infestación microbiana. La listeria prolifera en las neveras. En 1988 apareció una nueva variedad de salmonella en el pollo, muy probablemente como consecuencia del abuso de antibióticos en los piensos para el ganado. Con una rapidez que pocos bioquímicos pudieron predecir, las bacterias responden a los antibióticos adaptándose con éxito, intercambiando material genético y reapareciendo bajo nuevas formas más resistentes. Un brote de salmonella en el bufé de una exposición comercial celebrada en mayo de 1990 afectó a 100 de 150 invitados. Se repartieron muslos de pollo parcialmente congelados, se metieron en una nevera, se frieron al día siguiente, rebozados con huevo y pan rallado, y luego se metieron en el congelador durante dos días, se descongelaron durante tres horas y media, se frieron en aceite abundante, se dejaron enfriar, se volvieron a refrigerar durante tres horas y se recalentaron antes de servir[515]. Trozos de carne refrigerados durante la noche afectaron a cientos de niños de la misma escuela en incidentes que tuvieron lugar un año más tarde. Hacia la misma época, los invitados a una boda fueron intoxicados por un estafilococo resistente a los antibióticos e idéntico a la cepa que habitaba la mucosa nasal y los granos infectados de la persona que había trinchado el pavo y el jamón. Los peligros de una higiene deficiente al procesar alimentos son más que evidentes; pero las mutaciones microbianas siempre están amenazando con burlar la vigilancia y aventajar a la ciencia. En 1964 un brote de tifus se cobró cuatrocientas víctimas en Aberdeen antes de que se descubriera su ori-

gen. Una nueva cepa de bacterias tifoideas, que solo eran vulnerables al cloro, infectó latas que no se habían enjuagado con cloro, tal y como solía hacerse al enfriar las latas después de calentarlas. A su vez, la carne de vaca había dejado restos de la infección en la cuchilla de una máquina de cortar mecánica, que después infectó otras carnes[516].

Las comidas industrializadas tienen, en el mejor de los casos, implicaciones equívocas para la salud. No cabe duda de que destruyen el tejido social, al menos en lo que se refiere a la continuidad del modelo de vida familiar que se ha convertido en tradicional en el mundo occidental moderno: el núcleo de vida familiar que proporcionan el calor y los aromas de la cocina, así como la fraternidad de la comida compartida. En cierto modo, el poder de la industrialización para cambiar los hábitos alimentarios de las familias les resultará obvio a todos aquellos que lo hayan experimentado: la hora de comer se ha adaptado a los nuevos patrones laborales. La sopa se ha convertido en un plato para la cena en la Francia moderna[517]. En Estados Unidos y Gran Bretaña, hace tiempo que no se toman las cuatro comidas diarias. El almuerzo casi ha desaparecido, y ahora se suele comer un tentempié durante el día y dejar la comida principal para la noche. *Le fifoclock*, esa conocida institución británica según la cual «todo se para a la hora del té», ha desaparecido. Incluso en Alemania e Italia —países en los que se almuerza— la comida principal se tiene que tomar en las cafeterías de la empresa para ahorrar tiempo durante la jornada laboral. En España cuesta imaginar que la cultura nacional pudiera sobrevivir si cambiaran los horarios de las comidas: en la década de 1920, la dictadura de Primo de Rivera fracasó cuando el general planeó «modernizar» los horarios de las comidas españolas para adaptarlos a la jornada laboral industrial, instituyendo «un almuerzo de tenedor a las 11 de la mañana». Actualmente, en España, las necesidades de la economía moderna se cubren gracias a dos recursos: la jornada intensiva,

que permite a la gente trabajar de forma continua desde las ocho de la mañana hasta las tres de la tarde antes de volver a casa para la tradicional comida familiar, y el teléfono móvil, que permite a los que almuerzan permanecer en contacto con el resto del mundo durante la hora de la comida.

No cabe duda de que la vida familiar podría sobrevivir en su forma tradicional incluso si las familias comieran juntas solo una vez al día. Incluso eso, sin embargo, parece cada vez menos probable. En 1887 se publicó la obra titulada *El año 2000: una visión retrospectiva*, de Edward Bellamy. En la utopía socialista de Bellamy las casas no tenían cocina. Los ciudadanos escogían sus comidas de cartas impresas en los periódicos y las comían juntos en palacios del pueblo, enormes y solemnes pero cómodos; aunque abastecidos por la empresa privada, dichos comedores se han materializado en la actualidad en forma de establecimientos de comida rápida. Pese a que es cada vez menos habitual, la gente todavía come en casa, pero las horas de las comidas se han atomizado: diferentes miembros de la familia eligen comer cosas diferentes a horas diferentes.

Resulta reconfortante pensar que la comida rápida no es en sí misma un fenómeno nuevo. Los pobres de las ciudades han comprado comidas calientes precocinadas en casi todas las culturas urbanas de la historia[518]. Los pisos de la antigua Roma raras veces disponían de un espacio para cocinar o de aparatos destinados para tal fin: la gente compraba las comidas ya preparadas a vendedores ambulantes. En las calles del Londres de Becket las cocinas públicas estaban abiertas día y noche para servir comidas que se adaptaban a todos los bolsillos, como carne de caza, pescado y aves, asados, fritos o hervidos. En el París del siglo XIII se podía comprar carne hervida o asada de ternera, vaca, camero, cerdo, cordero, cabrito, paloma, capón y oca; empanadillas condimentadas rellenas de trocitos de carne de cerdo, pollo o anguilas; tartaletas rellenas de crema de queso o de huevo, gofres y obleas ca-

lientes, pasteles, tortas, bollos hervidos y tartaletas, puré de guisantes caliente, salsa de ajo, queso de Champaña y Brie, mantequilla y empanadillas calientes. En el siglo XIV, Piers Plowman oía el grito del vendedor ambulante: «¡Pasteles calientes, pasteles! ¡Buenos lechones y ocas! ¡Venid, venid a comer!»[519].

En cierto modo, nada parecía haber cambiado en 1928, cuando la revista *Ladies' Home Journal* alardeaba, como si anunciara una primicia histórica, de que «en la actualidad hay pocas comidas, excepto los huevos pasados por agua, que no se puedan comprar casi listas para comer[520]». Sin embargo, existen diferencias evidentes entre lo que podríamos denominar comida rápida tradicional y la comida preparada actual. Los vendedores ambulantes de la Antigüedad y la Edad Media eran en su mayoría empresas pequeñas, artesanales, a escala humana, que proporcionaban servicios locales para suministrar comidas comentes a los hogares. La industria actual de comida rápida está dominada por productos de procesado industrial, concebidos para ser comidos a toda prisa, o bien delante del televisor o de la pantalla del ordenador. En lugar de ser un vínculo, las comidas se están convirtiendo en una barrera. La «comodidad» disfruta de una mayor prioridad que la civilización, el placer o la nutrición. Según las encuestas, la gente sabe que la comida procesada tiene peor sabor que la fresca. También cree que es menos nutritiva, y sin embargo está dispuesta a sacrificar estas cualidades por la comodidad.

Las víctimas de esta revolución la han descrito y la han soportado con una sangre fría escalofriante. Durante la segunda guerra mundial, la columnista Eleanor Early prometió lo siguiente a sus lectores: «Pronto llegará el día en que una mujer pueda comprar una cena hervida y llevársela a casa en el bolso (…) cuando pueda servir a sus amigas un almuerzo después de jugar al bridge a base de carne y patatas deshidratadas (…) y natillas hechas con huevos en polvo y leche en polvo para postre[521]». En 1937, Di-

ck y Mac McDonald abrieron su restaurante *chive in* en San Bernardino: era lo más parecido a coger la comida de una cinta transportadora que había producido hasta entonces la Revolución industrial. A partir de 1948 comenzaron a eliminar platos y cubiertos en las comidas, y con ellos uno de los logros obtenidos con más esfuerzo de la civilización, que los clientes han aceptado sin protestar. Su hamburguesa de quince centavos era la materialización del fordismo alimentario. En 1953, un «almuerzo de investigación» servido al presidente Eisenhower en Beltsville, Maryland, consistía en zumo de naranja en polvo, «barras de patata frita», queso para untar hecho de suero, «guisantes deshidratados y congelados», carne de vacas y cerdos alimentados con hormonas y antibióticos y, por último, leche descremada[522].

En esta época lo novedoso de la comida extranjera estaba empezando a tener un gran impacto en el mercado estadounidense. Sus primeros triunfos fueron modestos, dado que el macartismo no era el mejor momento para arriesgarse a comer alimentos escandalosamente poco americanos: los espaguetis con albóndigas eran admisibles, así como el *chop suey* o el *chow mein*: un mejunje propio de tiempos de guerra, para el que Heinz anunciaba una receta en la que se usaba su crema de champiñones[523]. Y las fuerzas extranjeras no detuvieron el avance de la comida rápida. Según una revista publicada en 1978,

> «Los alimentos extranjeros y étnicos están en boga últimamente (…) Para preparar un plato alemán no contrate a un cocinero alemán, añádale al rosbif chucrut a la alemana, es decir, chucrut de lata con algunas semillas de alcaravea. Mezcle orégano, laurel y ajo con tomates de lata, añada pollo, y tendrá un inusual bocadillo al estilo «héroe italiano». Para hacer comida china añada uno o varios de estos ingredien-

tes: jengibre, semillas de anís, cebollas, pimiento rojo, semillas de hinojo, clavo o canela[524]».

En la actualidad Burger King ha conseguido desafiar a McDonald's prometiendo y sirviendo «una comida completa en quince segundos»: para ser justos, deberíamos añadir que en el año 2000 Burger King lanzó una nueva campaña de publicidad con el eslógan «Simplemente sabe mejor», mejor que los productos de McDonald's, se entiende. No es una afirmación que quisiera comprobar personalmente[525], ni me reconforta el auge de la «comida de fusión», que muchos ven como prueba de que hoy el gusto por lo imaginativo y lo exótico ha reavivado el mercado alimentario. Por el contrario, este nuevo estilo de cocina me parece muy representativo de las aburridas tendencias actuales. La comida de fusión es el Lego de la cocina. Solo una revolución de la oferta permite mezclar y combinar elementos que llegan —a menudo en forma procesada— a una cocina que parece una cadena de montaje. Existe una analogía con las «fábricas» de automóviles y ordenadores donde nada se fabrica en realidad, sino que las partes se montan después de recibirse de aquellos países donde puedan producirse a menor coste. Un número cada vez mayor de individuos pueden obtener más variedad que nunca; sin embargo, dichos individuos parecen dispuestos a renunciar a este privilegio para consumir productos baratos y fabricados en serie.

Para aquellos que creen que la cocina fue la base de la civilización, el microondas, tal y como indicamos en el Capítulo 1, es su último enemigo. En los años sesenta el restaurante Tad's servía comidas congeladas envueltas en plástico, que los clientes descongelaban en hornos microondas colocados junto a las mesas[526]. Era un ardid publicitario que, felizmente, no obtuvo el éxito esperado, quizá porque el microondas resulta más adecuado para ese enemigo público, el individuo que come solo. La co-

mida en comunidad se ve amenazada por un electrodoméstico que libera a los habitantes de las casas de tener que esperar las horas de comer. En alianza con las comidas listas para llevar, el microondas ha conseguido que cocinar y comer dejen de ser actos sociales. La primera gran revolución en la historia de la comida corre el peligro de retroceder. El compañerismo del fuego de campamento, de la olla y de la mesa común, que ha contribuido a unir a los humanos en una existencia colaborativa durante al menos 150 000 años, podría desaparecer.

Sin embargo, pese a los muchos signos amenazadores que han acompañado a la era industrial de la historia occidental, existen buenas razones para ser optimistas acerca del futuro de los alimentos. La era industrial se ha acabado, o está tocando a su fin. Las innovaciones en producción, procesado y suministro han fomentado la aparición gradual de un mercado globalizado, dominado por corporaciones y multinacionales gigantescas. Se trata de un nuevo fenómeno en la historia de la comida, pero, hasta ahora, no parece estar extendiéndose a todo el espectro alimentario: esta es una fantasía propia de los grandes capitalistas y de los más acérrimos anticapitalistas. Ya ha comenzado a producirse una reacción artesanal. El rechazo de algunos países ante la imposición de productos de sabores estandarizados ha estimulado el renacimiento de las cocinas tradicionales. Incluso McDonald's y Coca-Cola se han adaptado a los gustos regionales y a los prejuicios culturales, modificando sus recetas y variando su presentación. La identidad se está reafirmando como elemento importante en los prejuicios de los consumidores: los alimentos son lo que los operadores del mercado denominan productos «corbata»: artículos que revelan la imagen que tiene el consumidor de sí mismo, de su comunidad, su país o su clase social. En los mercados prósperos, cada vez importa menos el coste que la calidad, la exclusividad y la apreciación de los métodos artesanales. Como hemos visto, las industrias alimentarias hacen dinero bajando los

precios en una época de aumento demográfico: dicha época ha llegado a su fin en el mundo occidental desarrollado. Todos estos cambios se darán también en los países en vías de industrialización, a medida que nos vayan alcanzando. La fantasía de un mundo alimentado con tubos de pasta de dientes y paquetes de polvos es igual a todas las fantasías modernas que han sido falsificadas por la historia: las utopías socialistas, las ciberocracias, la sociedad que funciona con energía nuclear, las ciudades de Le Corbusier, el mundo de los Jetsons… El futuro será mucho más parecido al pasado de lo que han predicho los futurólogos expertos. Las prioridades de la comida rápida ya parecen tan poco actuales como el futurismo o el vorticismo: pertenecen a una época ya pasada, que se entusiasmó con la novedad de la rapidez. La hamburguesa en quince minutos se unirá a la hamburguesa de quince céntimos: serán relegadas al cubo de la basura de la historia. Los paladares estadounidenses, que han tragado tantas porquerías en nombre de la eficiencia, han rechazado mayoritariamente el café instantáneo. Esta exigencia puede ser tanto una señal para el futuro como un vestigio del pasado.

Pese a las conquistas de los productos estándar, la comida sigue siendo un arte, y algunas culturas gastronómicas contemporáneas del mundo desarrollado comparten rasgos que se asocian con el posmodernismo en otras artes. La internacionalización del paladar y el auge de las cocinas de fusión denotan multiculturalismo. Algunos tipos de conducta relacionados con la negativa a comer en pleno declive de la buena mesa, como la anorexia y las dietas en boga, son a la comida lo que, pongamos, el silencio de John Cage es a la música o *El proyecto de la bruja de Blair* es al cine. La bulimia constituye una forma paradójica de comer, en la que se unen exceso y obsesión: el enfermo se atiborra en secreto y después se provoca el vómito. La lata de sopa Campbell se ha convertido en un icono posmoderno; esto constituye una doble ironía, porque las comidas enlatadas ya no parecen ser los puños

de los gigantes alimentarios: han perdido el sentido de amenaza mecanicista que hubieran podido tener en otros tiempos, cuando competían con los alimentos frescos. Han pasado a formar parte de un catálogo anticuado y reconfortante de recetas de cocina casera, que desafían a otras alternativas procedentes de la congelación rápida, la irradiación o la infusión instantánea. De hecho, así es exactamente como las anuncia Campbell's. El culto por lo crudo, cada vez más en boga, no es una vuelta al salvajismo, sino una rebelión contra el procesado, un rechazo a lo que la industria entiende por «fresco».

Los remilgos posmodernos constituyen una reacción saludable contra la glotonería y la arrogancia ecológica. En el Occidente sobrealimentado, comer bien significa comer menos. La explotación racional de la naturaleza tiene que detenerse antes de que se convierta en un expolio. Hemos estado produciendo demasiada comida en demasiadas partes del planeta, malgastando recursos y poniendo en peligro a numerosas especies. Al dar muestras de exigencia y sibaritismo gastronómico, el consumidor adopta métodos de autoprotección contra los efectos nocivos de la era industrial: el exceso de productos de mala calidad, la degradación del medio ambiente, la destrucción del sabor. El movimiento en pro del cultivo ecológico, que renuncia a la cría intensiva, a los fertilizantes químicos y a los pesticidas, está teniendo un impacto sorprendente en el mercado, si consideramos que sus productos, desde el punto de vista del consumidor, se diferencian principalmente por su coste adicional. El príncipe de Gales, uno de los más elocuentes portavoces de la agricultura biológica, que él mismo practica de modo ejemplar, se pone a la defensiva cuando los agricultores convencionales critican a los «excéntricos del estiércol y la brujería», y a los «catastrofistas bienintencionados que anhelan un pasado preindustrial y arcádico[527]». Pero es preciso invertir los excesos de la industrialización: la razón y el instinto ya han comenzado a aliarse para con-

seguirlo. El papel de la próxima revolución en la historia de la comida consistirá en socavar las bases de la anterior.

FELIPE FERNÁNDEZ-ARMESTO (Londres, Reino Unido, 1950) es un historiador británico, hijo del periodista Felipe Fernández Armesto. Catedrático de Historia Mundial y Ambiental del Queen Mary College de la Universidad de Londres. Su madre fue la periodista inglesa Betty Fernández de Armesto, fundadora de *The Diplomatist*.

Estudió Historia en la universidad de Oxford, en cuya Facultad de Historia Moderna desarrolló su carrera profesional de 1981 a 2000, cuando se trasladó a la Universidad de Londres para ocupar la cátedra de Historia Mundial y Medioambiental del Queen Mary College. Ha sido también profesor o conferenciante invitado en otras prestigiosas universidades e instituciones de investigaciones superiores, como el Instituto Holandés de Estudios Avanzados, la Library of Congress, y las universidades de

Harvard, Brown, Minnesota, Pennsylvania y Edimburgo, y ha recibido numerosos premios de investigación.

Desde septiembre de 2005 a 2009 ejerció la cátedra Príncipe de Asturias de la Tufts University en Boston (Massachusetts, Estados Unidos de América). En 2008 fue investido *doctor honoris causa* por la Universidad de Los Andes de Colombia. En 2009 se incorporó al departamento de historia de la Universidad de Notre Dame.

Entre su abundante obra, traducida a veintitrés idiomas, destacan *Colón* (1992), *Antes de Colón* (1993), *Millennium* (1995), *Civilizaciones* (2002) e *Historia de la comida* (2004). En la actualidad ejerce la cátedra Príncipe de Asturias de Tufts University, Boston, Massachusetts.

Notas

[1] Sebba, Anne, «No Sex, Please, We're Peckish», *The Times Higher Education Supplement*, 4 de febrero de 2000. <<

[2] Clark, E., *The Oysters of Locmariaquer*, Pantheon Books, New York, 1964, pág. 6. <<

[3] Donner, K., *Among the Samoyed in Siberia*, New Haven, 1954, pág. 129. <<

[4] Maugham, W. S., *Altogether*, William Heinemann, Londres, 1934, pág. 1122. <<

[5] McGrew, W. C., «Chimpanzee Material Culture: What Are Its Limits and Why?», en Foley, R. ed., *The Origins of Animal Behaviour*, Routledge, Londres, 1991, págs. 13-22; Goudsblom, *Fire and Civilisation*, Harmondsworth, 1994, págs. 21-25. <<

[6] Virgilio, *Geórgicas* II, v. 260 [trad. esp. *Bucólicas; Geórgicas*, Alianza, Madrid, 1997]; Lévi-Strauss, C., *From Honey to Ashes: Introduction to a Science of Mythology*, Jonathan Cape, Londres, 1973, vol. 2, pág. 303. <<

[7] Malinowski, *Magic, Science and Religion and Other Essays*, Souvenir Press, Londres, 1974, pág. 175. [Trad. esp.: *Magia, ciencia y religión*, Ariel, Barcelona, 1994.] <<

[8] Lévi-Strauss, *The Raw and the Cooked*, Jonathan Cape, Londres, 1970, pág. 336. <<

[9] *Ibíd.*, pág. 65. <<

[10] Ohnuki-Tierney, *Rice As Self: Japanese Identities Through Time*, Princeton University Press, Princeton, 1993, pág. 30. <<

[11] Hendry, J., «Food As Social Nutrition: The Japanese Case», en Chapman, M., y Macbeth, H., eds., *Food for Humanity: Cross-Disciplinary Readings*, Centre for the Sciences of Food and Nutrition, Oxford Politechnic, Oxford, 1990, págs. 57-62. <<

[12] McDonaugh, C. E., «Tharu Evaluations of Food», en Chapman y Macbeth, *Food for Humanity*, págs. 45-48, en pág. 46. <<

[13] Jansen, A. A., et al., eds., *Food and Nutrition in Fiji*, 2 vols., University of the South Pacific, Suva, 1990, vol. 2, págs. 632-634. <<

[14] Bezzola, G. A., *Die Mongolen in abendländische Sicht*, Francke, Berna, 1974, págs. 134-135. <<

[15] Brillat-Savarin, J. A., *The Philosopher in the Kitchen*, Penguin Books, Harmondsworth, 1970, pág. 244 [trad. esp.: *Fisiología del paladar: meditaciones de gastronomía transcendental*, R&B Ediciones, San Sebastián, 1995]. <<

[16] Van der Post, L., *First Catch Your Eland: A Taste of Africa*, Hogarth Press, Londres, 1977, pág. 28. <<

[17] *Ibíd.*, pág. 29; Van der Post, L., *African Cooking*, Time-Life Books, Nueva York, 1970, pág. 38. <<

[18] Frazer, J. G., *Myths of the Origins of Fire*, Macmillan, Londres, 1930, págs. 22-23 [trad. esp.: *Mitos sobre el origen del fuego*, Alta Fulla Editorial, Barcelona, 1986]. <<

[19] Bachelard, G., *Fragments d'une poétique du feu*, PUF, París, 1988, págs. 106, 129. <<

[20] Véase el simposio sobre el tema en *Current Anthropology*, XXX, 1989; Goudsblom, *Fire and Civilisation*, Alien Lane, Londres, 1992, págs. 16-23. <<

[21] Marshak, A., *Roots of Civilisation*, Weidenfeld & Nicholson, Londres, 1972, págs. iii-12; Brodrick, A. H., *The Abbé Breuil,*

Historian, Londres, 1963, pág. ii. <<

[22] Breuil, H., *Beyond the Bounds of History: Scenes from the Old Stone Age*, PR Gawthorn, Londres, 1949, pág. 36. <<

[23] Lamb, C., *A Dissertation upon Roast Pig*, Londres, sin fecha [1896], págs. 16-18. <<

[24] *Ibíd.*, págs. 34-35. <<

[25] Goudsblom, *op. cit.*, pág. 34. <<

[26] *Ibíd.*, pág. 36. <<

[27] Jennings, D. L., «Cassava», en Simmonds, N. W., ed., *Evolution of Crop Plants*, Longman, Londres, 1976, págs. 81-84. <<

[28] Citado en Camporesi, P., *The Magic Harvest: Food, Folklore and Society*, Polity Press, Cambridge, 1989, págs. 3-4; otra versión en G. Bachelard, *The Psychoanalisis of Fire*, Routledge and Kegan Paul, Londres, 1964, pág. 15. [Trad. esp.: *Psicoanálisis del fuego*, Alianza Editorial, Madrid, 1966.] <<

[29] Perlés, C., «Les origines de la cuisine: l'acte alimentaire dans l'histoire de l'homme», *Communications*, XXXI, 1979, págs. i-14. <<

[30] Pray Bober, P., *Art, Culture and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy*, University of Chicago Press, Chicago, 1999, pág. 78. <<

[31] Remedi, F. J., *Los secretos de la olla: entre el gusto y la necesidad: la alimentación en la Córdoba de principios del siglo XX*, Centro de Estudios Históricos, Córdoba, 1998, pág. 208. <<

[32] Perlés, C.: «Hearth and Home in the Old Stone Age», *Natural History*, XC, 1981, págs. 38-41. <<

[33] Dunn-Meynell, H., «Three Lunches: Some Culinary Reminiscences of the Aptly Named Cook Islands», en Walker, H., ed., *Food on the Move*, Totnes, 1997, págs. 111-113. <<

[34] Wilson, C. A., *Food and Drink in Britain from the Stone Age to Recent Times*, Constable, Londres, 1973, pág. 65. <<

[35] O'Kelly, M. J., *Early Ireland*, Cambridge Universíty Press, Cambridge, 1989. <<

[36] Cook, J. H., *Longhorn Cowboy*, University of Oklahoma Press, Norman, 1984, pág. 82. <<

[37] Perry, C. «The Horseback Kitchen of Central Asia», en Walker, ed., *Food on the Move*, págs. 243-248. <<

[38] Hudgins, S., «Raw Liver and More: Feasting with the Buriats of Southern Siberia» en Walker, *Food on the Move*, págs. 136-156, en pág. 147. <<

[39] Lévi-Strauss, C., *The Origin of Table Manners*, The Athlone Press, Londres, 1968, pág. 471. <<

[40] Dalby, A., *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*, Routledge, Londres, 1996, pág. 44. <<

[41] Levenstein, H., *Revolution at the Table. The transformation of the American Diet*, Oxford University Press, Nueva York, 1988, pág. 68. <<

[42] Fischler, C., «La "macdonaldisation" des moeurs», en Flandrin, J.-L., y Montanari, M., eds., *Histoire de l'alimentation*, Fayard, París, 1996, págs. 858-879, en pág. 867. <<

[43] «Gluttony», *The Sunday Times*, 31 de diciembre de 1961, citado en Ray, C., ed., *The Gourmet's Companion*, Londres, 1963, pág. 433. <<

[44] Ybarra, E., «Two Letters of Dr. Chanca», *Smithsonian Contributions to Knowledge*, XVIII, 1907. <<

[45] De Sahagún, Bernardino, *Historia General de las Cosas de la Nueva España*, Editorial Porrúa, Ciudad de México, 1986, pág. 506. <<

[46] Pagden, A., *The Fall of Natural Man*, Cambridge University Press, Cambridge, 1982, pág. 87. [Trad. esp.: *La caída del hombre: el indio americano y los orígenes de la etnología comparativa*, Alianza Editorial, Madrid, 1988.] <<

[47] *Ibíd.*, pág. 83. <<

[48] Staden, H., *The True History of His Captivity*, 1557, en Letts, M., ed., Routledge, Londres 1929, pág. 80. <<

[49] Pagden, *Fall of Natural Man*, Cambridge, 1982, pág. 85. <<

[50] Way, P., «The Cutting Edge of Culture: British Soldiers Encounter Native Americans in the French and Indian War», en Daunton, M. y Halpern, R., eds., *Empire and Others: British Encounters with Indigenous Peoples, 1600-1850*, University of Pennsylvania Press, Filadelfia, 1999, págs. 123-148, en pág. 134. <<

[51] Hunt, J., *Memoir of the Rev. W. Cross, Wesleyan Missionary to the Friendly and Feejee Islands*, Londres, 1846, pág. 22. <<

[52] Arens, W., *The Man-Eating Myth*, Oxford University Press, Nueva York, 1979; Obeyeskere, G., «Cannibal Feasts in Nineteenth-Century Fiji: Seamen's Yarns and he Ethnographic Imagination», en Barker, F., Hulme, P., y Iversen, M., eds., *Cannibalism and the Colonial World*, Cambridge University Press, Cambridge, 1998, págs. 63-86. <<

[53] Citado en Montrose, L., «The Work of Gender in the Discourse of Discovery», en Greenblatt, S., ed., *New World Encoun-*

ters, University of California Press, Berkeley, 1993, pág. 196. <<

[54] Pagden, A., *The Fall of Natural Man*, Cambridge University Press, Cambridge, 1982, pág. 83. [Trad. esp.: *La caída del hombre: el indio americano y los orígenes de la etnología comparativa*, Alianza Editorial, Madrid, 1988.] <<

[55] Williams, G., ed., *The Voyage of George Vancouver, 1791-5*, 4 vols., Londres, 1984, vol. 2, pág. 552. <<

[56] Rumsey, A., «The White Man As Cannibal in the New Guinea Highlands», en Goldman, L. R., ed., *The Anthropology of Cannibalism*, Bergin & Garvey, Westport, 1999, págs. 105-121, en pág. 108. <<

[57] Simpson, A. W., *Cannibalism and the Common Law*, University of Chicago Press, Chicago, 1984, pág. 282. <<

[58] Todos estos tipos de canibalismo, especialmente el «canibalismo por venganza», se dieron también de forma intermitente en la historia china. Véase Chang K. C., ed., *Food in Chinese Culture*, Yale University Press, New Haven, 1977. <<

[59] *Memoirs of Sergeant Burgogne*, 1812-1813, Nueva York, 1958. <<

[60] Simpson, A. W., *Cannibalism and the Common Law*, University of Chicago Press, Chicago, 1984, *passim*. <<

[61] *Ibíd*., pág. 132. <<

[62] *Ibíd*., pág. 145. <<

[63] Way, «The Cutting Edge of Culture», pág. 135. <<

[64] Read, P. P., *Alive: The Story of the Andes Survivors*, J. B. Lippincott Co., Nueva York, 1974. <<

[65] Sobre estos textos véase Lestringant, F., *Le Huguenot et le sauvage*, Aux amateurs de livres, París, 1990, y *Cannibalism*, Londres, 2000. <<

[66] Gardner, D., «Anthropophagy, Myth and the Subtle Ways of Ethnocentrism», en Goldman, *Anthropology of Cannibalism*,

Bergin & Garvey, Westport, 1999, págs. 27-49. <<

[67] Ernst, T. M., «Onabasulu Cannibalism and the Moral Agents of Misfortune», en *ibíd.*, págs. 143-159, en pág. 145. <<

[68] Sanday, P. R., *Divine Hunger: Cannibalism As a Cultural System*, Cambridge University Press, Cambridge, 1986, pág. X. [Trad. esp.: *El canibalismo como sistema cultural*, Editorial Lerna, Barcelona, 1987.] <<

[69] *Ibíd.*, pág. 6. <<

[70] Ernst, «Onabasulu Cannibalism», pág. 147. <<

[71] Sanday, Divine Hunger, Cambridge University Press, Cambridge, 1986, pág. 69; Meigs, A., «Food As a Cultural Construction», en *Food and Foodways*, vol. 2, 1988, págs. 341-359. <<

[72] Sanday, en *ibíd.*, págs. 72-82. <<

[73] Derrick, R. A., *A History of Fiji*, 2 vols., Government Press, Suva, 1957, pág. 22. <<

[74] Sanday, *Divine Hunger*, Cambridge University Press, Cambridge, 1986, pág. 21. <<

[75] Sahlins, citado en *ibíd.*, pág. 22. Véase Brown, P., y Tuzin, D., eds., *The Ethnography of Cannibalism*, Society for Psychological Anthropology, Washington DC, 1983. <<

[76] Dawood, N. J., ed., *Arabian Nights*, Penguin, Harmondsworth, 1954, pág. 45. <<

[77] Shelton, A., «Huichol Attitudes to Maize», en Chapman, M., y Macbeth, H., eds., *Food for Humanity: Cross-Disciplinary Readings*, Centre for the Sciences of Food and Nutrition, Oxford Politechnic, Oxford, págs. 34-44. <<

[78] Coe, S., *America's First Cuisines*, University of Texas Press, Austin, 1994, pág. 10. <<

[79] Powers, W. K., y Powers, «Metaphysical Aspects of an Oglala Food System», en Douglas, M., ed., *Food in the Social Or-*

der: Studies of Food and Festivities in Three American Communities, Russell Sage Foundation, Nueva York, 1984, págs. 40-96. <<

[80] Harris, M., *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*, HarperCollins, Londres, 1986, págs. 56-66. [Trad. esp.: *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*, Alianza Editorial, Madrid, 1997.] <<

[81] Citado en Douglas, M., *Purity and Danger*, Londres, 1984, pág. 31. <<

[82] *Ibíd.*, pág. 55. <<

[83] Jansen, A. A., *et al.*, eds., *Food and Nutrition in Fiji*, 2 vols., University of the South Pacific, Suva, 1990, vol. 2, págs. 632-634. <<

[84] Douglas, *Purity and Danger*, pág. 155. <<

[85] Sahagún, *Historia general de las Cosas de la Nueva España*, Editorial Porrúa, Ciudad de México, 1986, pág. 280. <<

[86] Brillat-Savarin, *Philosopher in the Kitchen*, Penguin Books, Harmondsworth, 1970, págs. 92-93 [trad. esp.: *Fisiología del paladar: meditaciones de gastronomía transcendental*, R&B Ediciones, San Sebastián, 1995], <<

[87] Taylor, T., *The Prehistory of Sex*, Fourth Estate, Londres, 1996, pág. 87. <<

[88] Flandrin, J.-L., y Montanari, M., eds., *Histoire de l'alimentation*, Fayard, París, 1996, pág. 72. <<

[89] Bromberger, C., «Eating Habits and Cultural Boundaries in Northern Irán», en Zubaida, S., y Tapper, R., eds., *Culinary Cultures of the Middle East*, British Academic Press/IB Tauris, Londres, 1994, págs. 185-201. <<

[90] Anderson, E. N., *The Food of China*, Yale University Press, New Haven, 1988, págs. 187-190. <<

[91] Beardsworth, A., y Keil, T., *Sociology on the Menu*, Routledge, Londres, 1997, pág. 128. <<

[92] Citado en Flandrin, J.-L., y Montanari, M., eds., *Histoire de l'alimentation*, Fayard, París, 1996, pág. 261. <<

[93] Galeno, *De bonis malisque sucis*, ed. Ieraci Bio, A. M. M. D'Auria, Nápoles, 1987, págs. 6, 9. <<

[94] Galeno, *Scripta minora*, eds. Marquardt, J., Von Müller, I. E. P., y Helmreich, G., 3 vols., Leipzig, 1884-1893, «De sanitate tuenda», cap. 5. <<

[95] De Champlain, S., *Voyages*, Grant W. L., ed., C. Scribner's Sons, Nueva York, 1907, págs. 33-42. <<

[96] López-Ríos Fernández, F., *Medicina naval española en la época de los descubrimientos*, Editorial Labor, Barcelona, 1993, págs. 85-163. Las citas de Lind (*A Treatise of the Scurvy*, 1753, edición facsímil, University Press, Edimburgo, 1953) en los dos párrafos siguientes provienen de esta obra. <<

[97] *Ibíd.*, págs. 109-111. <<

[98] Williams, G., *The Prize of All the Oceans*, Viking Books, Londres, 2000, págs. 45-46. <<

[99] Lind, *A Treatise of the Scurvy*, University Press, Edimburgo, 1953, pág. 148; López-Ríos Fernández, F., *Medicina naval española en la época de los descubrimientos*, Editorial Labor, Barcelona, 1993, págs. 106-107. <<

[100] Hoare M. E., ed., *The Resolution Journal of Johann Reinhold Forster*, 4 vols., The Hakluyt Society, Londres, 1981-1982, vol. 3, pág. 454. <<

[101] LeRoy, P., *A Narrative of the Singular Adventures of Four Russian Sailors Who Were Cast Away on the Desert Island of East Spitzbergen*, Londres, 1774, págs. 69-72. <<

[102] Dunmore, J., ed., *The Journal of Jean-François de Galaup de la Perouse*, 2 vols., Hakluyt Society, Londres, 1994, vol. 2, 317, 431-432. <<

[103] Palau, M., Orozco, A., eds., *Malaspina '92. Jornadas Internacionales: Madrid-Cádiz-La Coruña*, Real Academia Hispano-Americana, Madrid, 1994, pág. 74. <<

[104] Williams, G., ed., *The Voyage of George Vancouver, 1791-1795, 4* vols., Londres, 1984, págs. 1471-1472. <<

[105] Nissenbaum, S., *Sex, Diet and Debility in Jacksonian America: Sylvester Graham and Health Reform*, Greenwood Press, Westport, 1980. <<

[106] Beckingham, C. F., *et al.*, eds., *The Itinerario of Jerónimo Lobo*, M. G. da Costa, Londres, 1984, págs. 262-263. <<

[107] Citado en Spencer, C., *The Heretics' Feast: A History of Vegetarianism*, Fourth Estate, Londres, 1993, pág. 100. <<

[108] *Wealth of Nations*, Playfard, W., ed., 3 vols., Pickering & Chatto, 1784, vol. 3, pág. 341. Véase también Thomas, K., *Man and the Natural World*, Penguin, Londres, 1983. <<

[109] Henry Bougham, citado en Morton, T., *Shelley and the Revolution in Taste*, Cambridge University Press, Cambridge, 1994, pág. 26. <<

[110] Nicholson, G., *On the Primeval Diet of Man, 1801*, ed. Preece, R., Edwin Mellen Press, Lewiston, 1999, pág. 8. <<

[111] *Ibíd.*, pág. 33. <<

[112] Heiser, C. B., *Seed to Civilization: The Story of Food*, Harvard University Press, Cambridge, 1990, pág. 85. <<

[113] Ritson, J., *An Essay on Abstinenece from Animal Food as a Moral Duty*, Richard Phillips, Londres, 1802. <<

[114] Shelley, P. B., *A Vindication of Natural Diet*, Percy Bysshe Shelley Books, Londres, 1813; ed. Worland, F. E., Londres, 1922. <<

[115] Morton, T., *Shelley and the Revolution in Taste*, Cambridge University Press, Cambridge, 1994, pág. 136. <<

[116] *Ibíd.*, pág. 29; Shelley, M., *Frankenstein*, University o f Chicago Press, Chicago, 1982, pág. 142. [Trad. esp.: *Frankenstein*, Plaza & Janés Editores, Barcelona, 2000.] <<

[117] Nissenbaum, S., *Sex, Diet and Debility in facksonian America: Sylvester Graham and Health Reform*, Greenwood Press, Westport, pág. 6. <<

[118] *Ibíd.*, pág. 127. <<

[119] *Ibíd.*, págs. 151-152. <<

[120] Levenstein, H., *Revolution at the Table. The transformation of the American Diet*, Oxford University Press, Nueva York, 1988, pág. 93. <<

[121] Weigley, S., *Tyson Rorer: The Nation's Instructress in Dietetics and Cookery*, The American Philosophical Society, Filadelfia, 1977, pág. 37. <<

[122] *Ibíd.*, págs. 125, 138. <<

[123] *Ibíd.*, pág. 61. <<

[124] *Ibíd.*, págs. 2, 63, 139. <<

[125] *Ibíd.*, pág. 48. <<

[126] Levenstein, H., *Revolution at the Table. The transformation of the American Diet*, Oxford University Press, Nueva York, 1988, pág. 87. <<

[127] *Ibíd.*, pág. 88. <<

[128] Hofmann, A. W., *The Life-work of Liebig in Experimental and Philosophic Chemistiy*, Macmillan, Londres, 1876, pág. 27. <<

[129] *Ibíd.*, pág. 31. Henry Chavasse creía que debería protegerse a los niños de las verduras. *Advice to Mothers on the Management of Their Offspring* (1839), citado en Mennell, S., «Indigestión in the Nineteenth Century; Aspects of English Taste and Anxiety», *Oxford Symposium on Food and Cookery, 1987: Taste: Proceedings*, Londres, 1988, págs. 153-166. <<

[130] Brillat-Savarin, J. A., *The Philosopher in the Kitchen*, Penguin Books, Harmondsworth, 1970, pág. 304. [Trad. esp.: *Fisiología del paladar: meditaciones de gastronomía transcendental*, R&B Ediciones, San Sebastián, 1995.] <<

[131] Salisbury, J. H., *The Relation of Alimentation and Disease*, J. H. Vail and Company, Nueva York, 1888, pág. 94. <<

[132] *Ibíd.*, págs. 145-148. <<

[133] *Ibíd.*, págs. 97-98. <<

[134] Levenstein, H., *Revolution at the Table. The transformation of the American Diet*, Oxford University Press, Nueva York, 1988, pág. 41. <<

[135] *Ibíd.*, pág. 149. <<

[136] Roe, D. A., *A Plague of Corn: The Social History of Pellagra*, Cornell University Press, Ithaca, 1973; Beardsley, E. H., *A History of Neglect: Health Care for Blacks and Millworkers in the Twentieth-Century South*, The University of Tennessee Press, Knoxville, 1987. <<

[137] *Ibíd.*, pág. 155. <<

[138] *Ibíd.*, pág. 159. <<

[139] Levenstein, H., *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America*, Oxford University Press, Oxford, 1993. <<

[140] *Ibíd.*, págs. 11-12. <<

[141] Hauser, B. G., *The Gayelord Hauser Cookbook*, N. Y. Tempo Books Inc., Nueva York, 1946. <<

[142] Wolberg, L. R., *The Psychology of Eating*, Londres, 1937, pág. x. <<

[143] *Ibíd.*, págs. 36-38. <<

[144] *Ibíd.*, pág. 18. <<

[145] Gaman, P. M., Sherrington, K. B., *The Science of Food*, Butterworth-Heinemann, Oxford, 1996, pág. 102. <<

[146] Levenstein, H., *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America*, Oxford University Press, Oxford, 1993, pág. 21. <<

[147] *Ibíd.*, pág. 22. <<

[148] *Ibíd.*, pág. 64. <<

[149] *Ibíd.*, págs. 69, 71, 75-76, 95. <<

[150] McCarrison, R., *Nutrition and Health*, The McCarrison Society, Londres, 1982, pág. 18. <<

[151] *Ibíd.*, págs. 23, 51, 75, 78. <<

[152] LeFanu, J., *Eat Your Heart Out: The Fallacy of the Healthy Diet*, Londres, 1987, págs. 56-61. <<

[153] Chang, J., *Zest for Life: Live Disease-Free with the Tao*, Estocolmo, 1995. <<

[154] *Ibíd.*, pág. 23. <<

[155] Bragg, G. B., y Simon, D., *The Ayurvedic Cookbook: Vegetarian Recipes for Body, Mind and Spirit*, Rider, Nueva York, 1997. <<

[156] Lecordier, U., *The High-Sexuality Diet*, Arrow Books, Londres, 1984, págs. 17-23. [Trad. esp.: *Vigor sexual por la dieta*, Edaf, Madrid, 1985.] <<

[157] Lu, H. C., *The Chinese System of Using Foods to Stay Young*, Sterling Publishing, Nueva York, 1966, pág. 27. <<

[158] Bourre, J.-M., *Brainfood*, Boston, Little Brown, 990, págs. 57-65. [Trad. esp.: *De la inteligencia y el placer*, Mondadori, Colección Biblioteca Mondadori 25, Barcelona, 1992.] <<

[159] Jansen, A. A., *et al.*, eds., *Food and Nutrition in Fiji*, 2 vols., University of the South Pacific, Suva, 1990, vol. 2, págs. 554-569. <<

[160] Lu, H. C., *The Chinese System of Using Foods to Stay Young*, Sterling Publishing, Nueva York, 1966, pág. 9. <<

[161] *Ibíd.*, págs. 10-18. <<

[162] «The British Are Digging Their Own Graves with Their Teeth», *Northants Chronicle and Echo*, citado en LeFanu, J., *Eat Your Heart Out: The Fallacy of the Healthy Diet*, Londres, 1987, pág. 21. <<

[163] *Ibíd*., págs. 28-29. <<

[164] Abrams, H. L., «Vegetarianism: An Anthropological-Nutritional Evaluation», *Journal of Applied Nutrition*, XII, 1980, págs. 53-87. <<

[165] Cavalli-Sforza, L. L., «Human Evolution and Nutrition», en Walcher, D. N., y Kretchmer, N., eds., *Food Nutrition and Evolution: Food As an Environmental Factor in the Genesis of Human Variability*, Masson Publishing, New York, 1981, pág. 2. <<

[166] Citado en Cheng, F. T., *Musings of a Chinese Gourmet*, Hutchinson, Londres, 1962, pág. 73. <<

[167] Flandrin, J.-L., y Montanari, M., eds., *Histoire de l'alimentation*, Fayard, París, 1996, pág. 776. <<

[168] Brothwell, D., y Brothwell, P., *Food in Antiquity. The Survey of the Diet of Early Peoples*, Thames and Hudson, Londres, 1969, pág. 67. <<

[169] Ucko, P. J., y Dimbleby, G. W., eds., *The Domestication and Exploitation of Plants and Animals: A Survey of the Diet of Early Peoples*, Duckworth, Londres, 1998. <<

[170] Clark, E., *The Oysters of Locmariaquer*, Pantheon Books, New York, 1964, págs. 39-40. <<

[171] Brothwell, D., y Brothwell, P., *Food in Antiquity. The Survey of the Diet of Early Peoples*, Thames and Hudson, Londres, 1969, pág. 64; Evans, J. G., «The Exploitation of Molluscs», en Ucko, P. J., y Dimbleby, G. W., eds., *The Domestication and Exploitation of Plants and Animals: A Survey of the Diet of Early Peoples*, Duckworth, Londres, 1998, págs. 479-484. <<

[172] Dalby, A. *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*, Routledge, Londres, 1996, pág. 38. <<

[173] Clark, G., *World Prehistory in New Perspective*, Academic Press, Nueva York, 1977, págs. 113-114. <<

[174] Clark, E., *The Oysters of Locmariaquer*, Pantheon Books, Nueva York, 1964, pág. 39; Toussaint-Samat, M., *History of Food*, Blackwell Publishers, Oxford, 1992, pág. 385. <<

[175] Flandrin, J.-L., y Montanari, M., eds., *Histoire de l'alimentation*, Fayard, París, 1996, pág, 41. <<

[176] Flannery, K. V., «Origins and Ecological Effects of Early Domestication in Iran and the Near East», en Ucko, P. J., y Dimbleby, G. W., eds., *The Domestication and Exploitation of Plants*

and Animals: A Survey of the Diet of Early Peoples, Duckworth, Londres, 1998, págs. 73-100. <<

[177] Ingold, T., «Growing Plants and Raising Animals: An Anthropological Perspective on Domestication», en Harris, D. R., ed., *The Origins and Spread of Agriculture and Pastoralism in Eurasia*, UCL Press, Londres, 1996, págs. 12-24; Ueperman, H.-P., «Animal Domestication: Accident or Intention», en *ibíd.*, págs. 227-237. <<

[178] Cronon, W., *Changes in the Land: Indians, Colonists and the Ecology of New England*, Hill and Wang, Nueva York, 1983, págs. 49-51. <<

[179] Darwin, C., *The Variation of Animals and Plants Under Domestication*, 2 vols., John Murray, Londres, 1868, vol. 2, págs. 207-209. <<

[180] Barrie, J. M., *The Admirable Crichton*, acto III, escena I. <<

[181] Lévi-Strauss, *The Raw and the Cooked*, Jonathan Cape, Londres, 1970, pág. 82. <<

[182] Kehoe, T. F., «Coralling: Evidence from Upper Paleolithic Cave Art», en Davis, L. B., y Reeves, B. O., eds., *Hunters of the Recent Past*, Unwin Hyman Publishing, Londres, 1990, págs. 34-46. <<

[183] Eaton, S. B., y Konner, M., «Paleolithic Nutrition: A Consideration of Its Nature and Current Implications», *New England Journal of Medicine*, CCCXII, 1985, 283-289; Eaton, S. B., Shostak, M. y Konner, M., *The Stone-Age Health Programme*, Londres, 1988, págs, 77-83. <<

[184] Blehr, O., «Communal Hunting As a Prerequisite for Caribou (Wild Reindeer) As Human Resource», Davis, L. B., y Reeves, B. O., eds,, *Hunters of the Recent Past*, Unwin Hyman Publishing, Londres, 1990, págs. 304-326. <<

[185] Jones, B. A., «Paleoindians and Proboscideans: Ecological Determinants of Selectivity in the Southwestern Unites States»,

en Davis y Reeves, *Hunters of the Recent Past*, págs. 68-84. <<

[186] Diamond, J., *Guns, Germs and Steel: The Fates of Human Societies*, W. W. Norton & Co., Nueva York, 1997, pág. 43. [Trad. esp.: *Armas, gérmenes y acero*, Debate, Madrid, 1998.] <<

[187] Van der Post, L., *The Lost World of the Kalahari*, Hogarth Press, Londres, 1961, págs. 234-240. [Trad. esp.: *El mundo perdido del Kalahari*, Destino, Barcelona, 1960.] <<

[188] Driver, J. C., «Meat in Due Season: The Timing of Communal Hunts», en Davis, L. B., y Reeves, B. O., eds., *Hunters of the Recent Past*, Unwin Hyman Publishing, Londres, 1990, págs. 11-33. <<

[189] Parker Winship, G., ed., *The Journey of Coronado, 1540-1542*, Fulcrum Publishing, Golden, 1990, pág. 117. <<

[190] Forsberg, L., «Economic and Social Change in the Interior of Northern Sweden, 6000 B. C.-1000 A. D.» en Larson, T. B., y Lundmark, H., eds., *Approaches to Swedish Prehistory: A Spectrum of Problems and Perspectives in Contemporary Research*, British Archaeological Reports, Oxford, 1989, págs. 75-77. <<

[191] Donner, *Among the Samoyed*, pág. 104. <<

[192] Bosi, R., *TheLapps*, Praeger, Nueva York, 1960, pág. 53. <<

[193] Spencer, A., *The Lapps*, Russak & Company Inc., Nueva York, 1978, págs. 43-59. <<

[194] Hadjo, P., *The Samoyed Peoples and Languages*, Bloomington, 1963, pág. 10. <<

[195] Donner, *Among the Samoyed*, pág. 106. <<

[196] Coolc, J. H., *et al., Fifty Years on the Old Frontier*, University of Oklahoma Press, Norman, 1958, págs. 14-18. <<

[197] Cook, N. D., *Born to Die: Disease and New World Conquest, 1492-1650*, Cambridge University Press, Cambridge, 1998, pág. 28. <<

[198] McNeil, J., *Something New Under the Sun. An Environmental History of the Twentieth-Century World*, Penguin Books, Londres, 2001, pág. 210. <<

[199] Adams, R. J., *Come an' Get It: The Story of the Old Cowboy Cook*, University of Oklahoma Press, Norman, 1952, citado en Davidson, A., *The Oxford Companion to Food*, Oxford University Press, Oxford, 1999. <<

[200] Véase Diamond, J., *Guns, Germs and Steel: The Fates of Human Societies*, W. W. Norton & Co., Londres, 1997, págs. 168-175. [Trad. esp.: *Armas, gérmenes y acero*, Debate, Madrid, 1998.] <<

[201] Frison, G. C., Reher, C. A., y Walker, D. N., «Prehistoric Mountain Sheep Hunting in the Central Rocky Mountains of North America», en Davis, L. B., y Reeves, B. O., eds., *Hunters of the Recent Past*, Unwin Hyman Publishing, Londres, 1990, págs. 218-240. <<

[202] Harris, M., *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*, HarperCollins, Londres, 1986, págs. 131-132. <<

[203] McNeil, J., *Something New Under the Sun. An Environmental History of the Twentieth-Century World*, Penguin Books, Londres, 2001, pág. 246. <<

[204] *Ibíd.*, págs. 248-251; Paine, L. P., *Down East: A Maritime History of Maine*, Tilbury House, Gardiner, 2000, págs. 118-133. <<

[205] Jansen, A. A., *et al.*, eds., *Food and Nutrition in Fiji*, 2 vols., University of the South Pacific, Suva, 1990, vol. 1, p. 397. <<

[206] Toussaint-Samat, M., *History of Food*, Blackwell Publishers, Oxford, 1992, págs. 326-327. <<

[207] Brillat-Savarin, J. A., *The Philosopher in the Kitchen*, Penguin Books, Harmondsworth, 1970, págs. 243-244. [Trad. esp.: *Fisiología del paladar: meditaciones de gastronomía transcendental*, R & B Ediciones, San Sebastián, 1995.] <<

[208] Leo Africanus, citado en Brett., M., y Femtress, E., *The Berbers*, Blackwell Publishers, Oxford, 1996, pág. 201. <<

[209] Gebauer, A. B., y Price, T. D., «Foragers to Farmers: An Introduction», en *The Transition to Agriculture in Prehistory*, Academic Press, Madison, 1992, págs. 1-10. <<

[210] Darwin, C., *The Variation of Animals and Plants Under Domestication*, 2 vols, John Murray, Londres, 1868, vol. 1, págs. 309-310. <<

[211] Diamond, J., *Guns, Germs and Steel: The Fates of Human Societies*, W. W. Norton & Co., Londres, 1997, págs. 14-22. [Trad. esp.: *Armas, gérmenes y acero*, Editorial Debate, Madrid, 1998.] <<

[212] Reed, C. A., ed., *Origins of Agriculture*, Mouton, La Haya, 1977, pág. 370. <<

[213] Harlan, J. R., «The Origins of Cereal Agriculture in the Old World», en Gebauer and Price, *Foragers to Farmers*, págs. 357-383, en 363. <<

[214] Cohen, M. N., y Armelagos, G. J., *Paleopathology at the Origins of Agriculture*, Academic Press, Nueva York, 1984, págs. 51-73. <<

[215] Binford, L. R., «Post-Pleistocente Adaptations», en Binford, S. R., y Binford, L. R., eds., *New Perspectives in Archaeology*, Aldine Publishing, Chicago, 1968, págs. 313-341 [trad. esp.: *Crisis alimenticia de la prehistoria*, Alianza Editorial, Madrid, 1993]; Sahlins, M. D., «Notes on the Original Affluent Society», en Lee R. B., y DeVore, I., eds., *Man the Hunter*, Aldine Publishing, Chicago, 1968, págs. 85-88; *Stone Age Economics*, Aldine Publishing, Chicago, 1972, especialmente págs. 1-39. <<

[216] Harlan, J. R., *Crops and Man*, American Society of Agronomy, Madison, 1992, pág. 27. <<

[217] Bonyhady, T., *Burke and Wills: From Melbourne to Myth*, David Eli Press, Balmain, 1991, págs. 137-139, 140-141. <<

[218] Harían, J. R., *Crops and Man*, American Society of Agronomy, Madison, 1992, pág. 27. <<

[219] *Ibíd.*, pág. 8. <<

[220] Childe, V. G., *Man Makes Himself*, Watts & Company, Londres, 1936; *Piecing Together the Past*, Routledge and Keagan Paul, Londres, 1956. <<

[221] Sauer, C. O., *Agricultural Origin and Dispersals*, American Geographical Society, Nueva York, 1952. <<

[222] Braidwood, R. J., y Howe, B., eds., *Prehistoric Investigations in Iraqi Kurdistan*, University of Chicago Press, Chicago, 1960. <<

[223] Flannery, K., «The Origins of Agriculture», en *Annual Reviews in Anthropology*, II, 1973, págs. 271-310. <<

[224] Anderson, E. S., *Plants, Man and Life*, Melrose, Londres, 1954, págs. 142-150. <<

[225] Heiser, C. B., *Seed to Civilization: The Story of Food*, Harvard University Press, Cambridge, 1990, págs. 14-26. <<

[226] Binford, S. R., y Binford, L. R., eds., *New Perspectives in Archaeology*, Aldine Publishing, Chicago, 1968. [Trad. esp.: *Crisis alimenticia de la prehistoria*, Alianza Editorial, Madrid, 1993.] <<

[227] Bronson, B., «The Earliest Farming: Demography As Cause and Consequence», en Polgar, S., ed., *Population, Ecology and Social Evolution*, Mouton Publishers, La Haya, 1975. <<

[228] Hayden, B., «Nimrods, Piscators, Pluckers and Planters: The Emergence of Food Production», *Journal of Anthropological Research*, IX, 1953, págs. 31-69. <<

[229] Hayden, B., «Pathways to Power: Principies for Creating Socioeconomic Inequalities», en Price, T. D., y Feinman, G. M., eds., *Foundations of Social Inequality*, Plenum Press, Nueva York, 1995, págs. 15-86. <<

[230] Harían, J. R., *Crops and Man*, American Society of Agronomy, Madison, 1992, págs. 35-36. <<

[231] Fiedel, S. J., *Prehistory of the Americas*, Cambridge University Press, Nueva York, 1987, pág. 162. [Trad. esp.: *Prehistoria de América*, Crítica, Barcelona, 1996.] <<

[232] Nabhan, G. P., *The Desert Smells Like Rain: A Naturalist in Papago Indian Country*, San Francisco, 1982; *Enduring Seeds: Native American Agriculture and Wild Plant Conservation*, North Point Press, San Francisco, 1989. <<

[233] Fagan, B., *The Journey from Eden: The Peopling of Our World*, Thames and Hudson, Londres, 1990, pág. 225. <<

[234] Rindos, D., *The Origins of Agriculture: An Evolutionary Perspective*, Academic Press, Nueva York, 1984. [Trad. esp.: *Los orígenes de la agricultura*, Ediciones Bellaterra, Barcelona, 1990.] <<

[235] Kiple, K. F., y Ornelas, K. C., eds., *The Cambridge World History of Food*, 2 vols., Cambridge University Press, Cambridge, 2000, vol. 1, pág. 149. <<

[236] Beckwith, C. I., *The Tibetan Empire in Central Asia: A History of the Struggle for Great Power Among Tibetans, Turks, Arabs and Chinese During the Early Middle Ages*, Princeton University Press, Princeton, 1987, pág. 100. <<

[237] Waley, A. *The Book of Songs Translated from the Chinese*, Alien & Unwin, Londres, 1937, pág. 17. <<

[238] Keightley, D. N., ed., *The Origins of Chinese Civilization*, University of California Press, Berkeley, 1983, pág. 27. <<

[239] Chang, K. C., *Shang Civilization*, Yale University Press, New Haven, 1980, págs. 138-141. <<

[240] Waley, A. *The Book of Songs Translated from the Chinese*, Alien & Unwin, Londres, 1937, pág. 24. <<

[241] *Ibíd*., pág. 242. <<

[242] Chang, K. C., *Shang Civilization*, Yale University Press, New Haven, 1980. <<

[243] Chang, Te-Tzu, «The Origins and Early Culture of the Cereal Grains and Food Legumes», en Keighdey, D. N., ed., *The Origins of Chinese Civilization*, University of California Press, Berkeley, 1983, págs. 66-68. <<

[244] Fogg, W., «Swidden Cultivation of Foxtail Millet by Taiwan Aborigines: A Cultural Analogue of the Domestica of Serica Italica in China», en Keightley, D. N., ed;, *The Origins of Chinese Civilization*, University of California Press, Berkeley, 1983, págs. 95-115. <<

[245] Waley, A. *The Book of Songs Translated from the Chinese*, Alien & Unwin, Londres, 1937, págs. 164-167. <<

[246] Chang, K. C., «Origins and Early Culture», pág. 81. <<

[247] Chang, K. C., *Shang Civilization*, Yale University Press, New Haven, 1980, págs. 148-149. Los párrafos sobre el mijo en China proceden de Fernández-Armesto, F., *Civilizations*, Macmillan, Londres, 2000, págs. 251-253. [Trad. esp.: *Civilizaciones*, Taurus, Madrid, 2002.] <<

[248] Frank, A. G., *ReOrient: Global Economy in the Asian Age*, University of California Press, Berkeley, 1998; Goody, J., *The East in the West*, Cambridge University Press, Cambridge, 1996; Fernández-Armesto, *Millennium*, Bantam Books, Londres, 1995; ed. rev., 1999 [trad. esp.: *Millennium*, Editorial Planeta, Barcelona, 1995], <<

[249] Glover, I. C., y Higham, C. F. W., «Early Rice Cultivation in South, Southeast and East Asia», en Harris, *Origins*, págs. 413-441. <<

[250] Maspero, H., *China in Antiquity*, University of Massachusets Press, Amherst, 1978, pág. 382. <<

[251] Lathrap, D. W., «Our Father the Cayman, Our Mother the Gourd», en Reed, C. A., ed., *Origins of Agriculture*, Mouton, La Haya, 1977, págs. 713-751, en 721-722. <<

[252] Coe, S., *America's First Cuisines*, University of Texas Press, Austin, 1994, pág. 14. <<

[253] Darwin, C., *The Variation of Animals and Plants Under Domestication*, 2 vols, John Murray, Londres, 1868, vol. 1, pág. 315. <<

[254] Fernández-Armesto, F., *Civilizations*, Macmillan, Londres, 2000, pág. 210. [Trad. esp.: *Civilizaciones*, Taurus Ediciones, Madrid, 2002.] <<

[255] Pray Bober, P., *Art, Culture and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy*, University of Chicago Press, Chicago, 1999, pág. 62. <<

[256] Heiser, C. B., *Seed to Civilization: The Story of Food*, Harvard University Press, Cambridge, 1990, pág. 70. <<

[257] Spriggs, M., «Taro-Cropping Systems in the South-east Asian Pacific Region», *Archaeology in Oceania*, XVII, 1982, págs. 7-15. <<

[258] Golson, J., «Kuky and the Development of Agriculture in New Guinea: Retrospection and Introspection», en Yen, D. E., y Mummery, J. M. J., eds., *Pacific Production Systems: Approaches to Economic History*, Australian National University, Canberra, 1983, págs. 139-147. <<

[259] Heiser, C. B., *Seed to Civilization: The Story of Food*, Harvard University Press, Cambridge, 1990, pág. 149. <<

[260] Coursey, D. G., «The Origins and Domestication of Yams in Africa», en Schwartz, B. K., y Dummett, R. E., *West African Culture Dynamics*, La Haya, 1980, págs. 67-90. <<

[261] Golson, J., «No Room at the Top: Agricultural Intensification in the New Guinea Highlands», en Alien, J. *et al.*, eds., *Sunda and Sabul*, Academic Press, Londres, 1977, págs. 601-638. <<

[262] Hawkes, J. G., «The Domestication of Roots and Tubers in the American Tropics», en Harris, D. R., y Hillman, G. C., eds., *Foraging and Farming*, Unwin Hyman, Londres, 1989, págs. 292-304. <<

[263] Murra, J. V., *Formaciones económicas y políticas del mundo andino*, Instituto de Estudios Peruanos, Lima, 1975, págs. 45-57. <<

[264] Lafitau, J. *Moeurs des sauvages amériquains, comparés aux moeurs des premiers temps*, 2 vols., París, sin fecha, vol. 1, págs. 100-101. <<

[265] Montanari, M., *The Culture of Food*, Blackwell Publishers, Oxford, 1994, págs. 10-11. [Trad. esp.: *El hambre y la abundancia*, Crítica, Barcelona, 1993.] <<

[266] *Ibíd.*, págs. 23, 26. <<

[267] Citado en Dalby, A., *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*, Routledge, Londres, 1996, págs. 70-71. <<

[268] Girouard, M., *Life in the English Country House*, Yale University Press, New Haven, 1978, pág. 12. <<

[269] Kemp, B. J., *Ancient Egypt: Anatomy of a Civilization*, Routledge, Londres, 1989, págs. 120-128. <<

[270] Fernández-Armesto, F., *Civilizations*, Macmillan, Londres, 2000, págs. 226-227. [Trad. esp.: *Civilizaciones*, Taurus, Madrid, 2002.] <<

[271] Flandrin, J.-L., y Montanari, M., eds., *Histoire de l'alimentation*, Fayard, París, 1996, pág. 55. <<

[272] Montanari, M., *The Culture of Food*, Blackwell Publishers, Oxford, 1994, pág. 22. [Trad. esp.: *El hambre y la abundancia*, Crítica, Barcelona, 1993.] <<

[273] Prakash, O., *Food and Drinks in Ancient India from Earliest Times to c. 1200 A. D.*, Munshi Ram Manohar Lal, Delhi, 1961, pág. 100. <<

[274] Wright, T., *The Homes of Other Days: A History of Domestic Manners and Sentiments in England*, Londres, Trübner & Co., 1871, p. 368. Véase también Lawrence, J., «Royal Feasts», *Oxford Symposium on Food and Cookery, 1990: Feasting and Fasting: Proceedings*, Londres, 1990. <<

[275] Powdermaker, H., «An Anthropological Approach to the Problems of Obesity», *Bulletin of the New York Academy of Medicine*, XXXVI, 1960, en Counihan, C., y Van Esterik, P., eds., *Food and Culture: A Reader*, Routledge, Nueva York, 1997, págs. 203-210. <<

[276] Mennell, S., *All Manners of Food*, Blackwell Publishers, Oxford, 1985, pág. 33. Sobre los hábitos alimenticios de Luis XIV, véase Wheaton, B. K., *Savouring the Past: The French Kitchen and Table from 1300 to 1789*, Chatto & Windus, Londres, 1983, pág. 135. <<

[277] Brillat-Savarin, J. A., *The Philosopher in the Kitchen*, Penguin Books, Harmondsworth, 1970, págs. 60-61. [Trad. esp.: *Fisiología del paladar: meditaciones de gastronomía transcendental*, R&B Ediciones, San Sebastián, 1995.] <<

[278] *Ibíd.*, pág. 133. <<

[279] Liebling, A. J., *Between Meals: An Appetite for Paris*, Modern Library, Nueva York, 1995, pág. 6. <<

[280] *The Warden*, Londres, 1907, págs, 114-115. <<

[281] Levenstein, H., *Revolution at the Table. The transformation of the American Diet*, Oxford University Press, Nueva York, 1988, págs. 7-14. <<

[282] *The New Yorker*, 1944, citado en Smith, J., *Hungry for You: From Cannibalism to Seduction. A Book For You*, Vintage Books, Londres, 1996. <<

[283] Leonard, W. R., y Robertson, M. L., «Evolutionary Perspective on Human Nutrition: The Influence of Brain and Body Size on Diet and Metabolism», *American Journal of Human Biology*, VI, 1994, págs. 77-78. <<

[284] Steingarten, J., *The Man Who Ate Everything*, Londres, 1997, pág. 5. <<

[285] Fisher, M. F. K., y Tsuji, S., en Tsuji, S., *Japanese Cooking: A Simple Art*, Kodansha International, Tokyo, 1980, págs. 8-24. <<

[286] Morris, I., ed., *The Pillow-Book of Sei Shonagon*, Penguin Books, Harmondsworth, 1967, págs. 69, 169. <<

[287] Frédéric, L., *Daily Life in Japan at the Time of the Samurai*, 1185-1603, Alien & Unwin, Londres, 1972, pág. 72. <<

[288] Captain Golownin, *Japan and the Japanese, Comprising the Narrative of a Captivity in Japan*, 2 vols., Colburn, Londres, 1853, vol. 2, pág. 147. <<

[289] Álcock, R., *The Capital of the Tycoon: A Narrative of a Three Year's Residence in Japan*, 2 vols., Longman, Londres, 1863, vol. 1, pág. 272. <<

[290] Street, J., *Mysterious Japan*, William Heinemann, Londres, 1922, págs. 127-128. <<

[291] Tsuji, *S., Japanese Cooking: A Simple Art*, Kodansha International, Tokyo, 1980, págs. 8-14, 21-22. <<

[292] Pray Bober, P., *Art, Culture and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy*, University of Chicago Press, Chicago, 1999, págs. 72-73. <<

[293] Flandrin, J.-L., y Montanari, M., eds., *Histoire de l'alimentation*, Fayard, París, 1996, pág. 72. <<

[294] Waley, A., *More Translations from the Chinese*, Alfred A. Knopf, Nueva York, 1919, págs. 13-14, citado en Goody, J., *Cooking, Cuisine and Class*, Cambridge University Press, Cambridge, 1982, pág. 112. [Trad. esp.: *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*, Gedisa, Barcelona, 1995.] <<

[295] Ateneo, *The Deipnosophists*, iv, 147, 7 vols., William Heinemann Londres, 1927-1941, vol. 2, 1928, págs. 171-175. <<

[296] Waley, A. *The Book of Songs Translated from the Chinese*, Alien & Unwin, Londres, 1937, vol. X, págs. 7-8. <<

[297] Goody, J., *Cooking Cuisine and Class*, Cambridge University Press, Cambridge, 1982, pág. 133. [Trad. esp.: *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*, Gedisa, Barcelona, 1995.] <<

[298] Juvenal, Satire 4, 143. [Trad. esp.: *Sátiras*, Alianza Editorial, Madrid, 1996.] <<

[299] Peterson, T. S., *Acquired Tastes: The French Origins of Modem Cuisine*, Cornell University Press, Ithaca, 1944, pág. 48. <<

[300] Déry, C. A., «Fish As Food and Symbol in Rome», en Walker, ed., *Oxford Symposium on the History of Food*, Prospect Books, Totnes, 1997, págs. 94-115, en pág. 97. <<

[301] Gowers, E., *The Loaded Table: Representations of Food in Roman Literature*, Oxford University Press, Oxford, 1993, págs. 1-24, 111. <<

[302] Montanari, M., *The Culture of Food*, Blackwell Publishers, Oxford, 1994, pág. 164. [Trad. esp.: *El hambre y la abundancia*, Crítica, Barcelona, 1993.] <<

[303] Cartellieri, O., *The Court of Burgundy*, Routledge & Kegan Paul, Londres, 1972, págs. 40-52. <<

[304] *Ibíd*., págs. 139-153. <<

[305] Durston, D., *Old Kyoto*, Kodansha International, Kyoto, 1986, pág. 29. <<

[306] Bonnet, J.-C., «The Culinary System in the *Encyclopédie*», en Forster, R., y Ranum, O., *Food and Drink in History*, The Johns Hopkins University Press, Baltimore, 1979, págs. 139-165, en pág. 143. <<

[307] Sihui, Hu, *Yinshan Zhengyao Corred Principles of Eating and Drinking*, citado en Toussaint-Samat, M., *History of Food*, Blackwell Publishers, Oxford, 1992, pág. 329. <<

[308] Gowers, E., *The Loaded Table: Representations of Food in Roman Literature*, Oxford University Press, Oxford, 1993, pág. 51. <<

[309] Dalby, A., *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*, Routledge, Londres, 1996, pág. 122. <<

[310] Antífanes, citado en *ibíd*., pág. 113. <<

[311] Bolens, L., *Agronomes andalous du moyen âge*, Université de Genéve, Ginebra, 1981. [Trad. esp.: *Agrónomos andaluces de la edad*

media, Editorial Universidad de Granada, Granada, 1994.] <<

[312] Brillat-Savarin, J. A., *The Philosopher in the Kitchen*, Penguin Books, Harmondsworth, 1970, págs. 54-55. [Trad. esp.: *Fisiología del paladar: meditaciones de gastronomía transcendental*, R & B Ediciones, San Sebastián, 1995.] <<

[313] Steingarten, *Man Who Ate Everything*, pág. 231. <<

[314] Gómez de Oroxco, F., en De Carcer y Disdier, M., *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*, UNAM, México, 1995, págs. x-xi. <<

[315] Montanari, M., *The Culture of Food*, Blackwell Publishers, Oxford, 1994, pág. 58. [Trad. esp.: *El hambre y la abundancia*, Crítica, Barcelona, 1993.] <<

[316] Leibensteín, «Beyond Old Cookbooks: Four Travellers' Accounts», en Walker, *Food on the Move*, págs. 224-229. <<

[317] Wright, T., *The Homes of Other Days: A History of Domestic Manners and Sentiments in England*, Londres, Trübner & Co., 1871, págs. 360-361. Véase también Lawrence, J., «Royal Feasts», *Oxford Symposium on Food and Cookery, 1990: Feasting and Fasting: Proceedings*, Londres, 1990. <<

[318] Pray Bober, P., *Art, Culture and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy*, University of Chicago Press, Chicago, 1999, pág. 154. <<

[319] Goody, J., *Food and Love: A Cultural History of East and West*, Verso, Londres, 1998, pág. 131. <<

[320] Bonnet, «Culinary System», págs. 146-147. <<

[321] Véase también Pray Bober, P., *Art, Culture and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy*, University of Chicago Press, Chicago, 1999, pág. 130. <<

[322] Peterson, T. S., *Acquired Tastes: The French Origins of Modern Cuisine*, Cornell University Press, Ithaca, 1944, págs. 109-

110. <<

[323] Pitte, J.-R., *Gastronomie française: histoire et géographie d'une passion*, Fayard, París, 1991, págs. 127-128. <<

[324] *Ibíd.*, pág. 129. <<

[325] Wright, T., *The Homes of Other Days: A History of Domestic Manners and Sentiments in England*, Londres, Trübner & Co., 1871, pág. 167. <<

[326] Dalby, A., *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*, Routledge, Londres, 1996, pág. 25. <<

[327] Beardsworth, A., y Keil, T., *Sociology on the Menu*, Routledge, Londres, 1997, pág. 87. <<

[328] Montanari, M., *The Culture of Food*, Blackwell Publishers, Oxford, 1994, pág. 86. [Trad. esp.: *El hambre y la abundancia*, Crítica, Barcelona, 1993.] <<

[329] Camporesi, P., *The Magic Harvest: Food, Folklore and Society*, Polity Press, Cambridge, 1989, pág. 95. [Trad. esp.: *Psicoanálisis del fuego*, Alianza Editorial, Madrid, 1966.] <<

[330] *Ibíd.*, pág. 119. <<

[331] Goody, J., *Cooking, Cuisine and Class*, Cambridge University Press, Cambridge, 1982, pág. 101. [Trad. esp.: *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*, Gedisa, Barcelona, 1995.] <<

[332] Aron, J.-P., «The Art of Using Leftovers: París, 1850-1900», en Forster, R., y Ranum, O., *Food and Drink in History*, The Johns Hopkins University Press, Baltimore, 1979, págs. 98-108, en págs. 99, 102. <<

[333] Camporesi, P., *The Magic Harvest: Food, Folklore and Society*, Polity Press, Cambridge, 1989, págs. 80-81, 106. [Trad. esp.: *Psicoanálisis del fuego*, Alianza Editorial, Madrid, 1966.] <<

[334] Peterson, T. S., *Acquired Tastes: The French Origins of Modern Cuisine*, Cornell University Press, Ithaca, 1944, pág. 92. <<

[335] Dalby, A., *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*, Routledge, Londres, 1996, pág. 64. <<

[336] Camporesi, P., *The Magic Harvest: Food, Folklore and Society*, Polity Press, Cambridge, 1989, pág. 90. [Trad. esp.: *Psicoanálisis del fuego*, Alianza Editorial, Madrid, 1966.] <<

[337] Montanari, M., *The Culture of Food*, Blackwell Publishers, Oxford, 1994, pág. 31. [Trad. esp.: *El hambre y la abundancia*, Crítica, Barcelona, 1993.] <<

[338] *Ibíd.*, pág. 51. <<

[339] Forster, R., y Ranum, O., *Food and Drink in History*, The Johns Hopkins University Press, Baltimore, 1979, pág. x. <<

[340] Prakash, O., *Food and Drinks in Ancient India from Earliest Times to c. 1200 A. D.*, Munshi Ram Manohar Lal, Delhi, 1961, pág. 100. <<

[341] Peterson, T. S., *Acquired Tastes; The French Origins of Modern Cuisine*, Cornell University Press, Ithaca, 1944, págs. 84-88. <<

[342] Montanari, M., *The Culture of Food*, Blackwell Publishers, Oxford, 1994, pág. 57. [Trad. esp.: *El hambre y la abundancia*, Crítica, Barcelona, 1993.] <<

[343] Revel, J., «A Capital's Privileges: Food Supply in Early-Modern Rome», en Forster, R., y Ranum, O., *Food and Drink in History*, The Johns Hopkins University Press, Baltimore, 1979, págs. 37-49, en págs. 39-40. <<

[344] Montanari, M., *The Culture of Food*, Blackwell Publishers, Oxford, 1994, pág. 143. [Trad. esp.: *El hambre y la abundancia*, Crítica, Barcelona, 1993.] <<

[345] Dalby, A., *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*, Routledge, Londres, 1996, pág. 200. <<

[346] Byng, John, citado en Alcock, J. P., «God Sends Meat, but the Devil Sends Cooks, Or, a Solitary Pleasure: The travels of

the Hon. John Byng Through England and Wales in the Late XVIIIth Century», en Walker, *Food on theMove*, págs. 14-31, en pág. 22. <<

[347] Bloch, M., «Les aliments de l'ancienne France», en Hermardinquer, J. J., ed., *Pour une histoire de l'alimentation*, Armand Colin, París, 1970, págs. 231-235. <<

[348] Remedi, F. J., *Los secretos de la olla: entre el gusto y la necesidad: la alimentación en la Córdoba de principios del siglo XX*, Centro de Estudios Históricos, Córdoba, 1998, pág. 81. <<

[349] Díaz del Castillo, B., *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, ed. Ramírez Cabañas, J., 2 vols., Editorial Porrúa, México, 1968, vol. 1, pág. 271. <<

[350] De Benavente, T., o Motolínia, *Memoriales*, O'Gorman E., ed., Editorial Porrúa, México, 1971, pág. 342. <<

[351] Berdan, F., *The Aztecs of Central Mexico: An Imperial Society*, Holt, Rinehart and Winston, Nueva York, 1982, pág. 39. <<

[352] De Sahagún, Bernardino, *Historia general de las Cosas de la Nueva España*, Editorial Porrúa, Ciudad de México, 1986, págs. 503-512. <<

[353] Bober, P. P., «William Bartram's Travels in Lands of Amerindian Tobacco and Caffeine: Foodways of Seminoles, Creeks and Cherokees», en Walker, *Food on the Move*, págs. 44-51, en pág. 47. <<

[354] Goody, J., *Food and Love: A Cultural History of East and West*, Verso, Londres, 1998, pág. 2. <<

[355] Goody, J., *Cooking Cuisine and Class*, Cambridge University Press, Cambridge, 1982, págs. 40-78. [Trad. esp.: *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*, Editorial Gedisa, Barcelona, 1995.] <<

[356] Douglas M., ed., *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities*, Russell Sage Foundation, Nueva York, 1984, pág. 4. <<

[357] Goody, T., *Food and Love: A Cultural History of East and West*, Verso, Londres, 1998, pág. 134. <<

[358] Warner, R., *Antiquitates Culinariae*, 1791, citado en Goody, J., *Cooking, Cuisine and Class*, Cambridge University Press, Cambridge, 1982, pág. 146. [Trad. esp.: *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*, Editorial Gedisa, Barcelona, 1995.] <<

[359] Levenstein, H., *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America*, Oxford University Press, Oxford, pág. 45. <<

[360] *Ibíd.*, pág. 140. <<

[361] Liebling, A. J., *Between Meals: An Appetite for Parts*, Modern Library, Nueva York, 1995, págs. 8, 16, 131. <<

[362] Barthes, R., «Towards a Psychology of Contemporary Food Consumption», en Forster, R., y Ranum, O., *Food and Drink in History*, The Johns Hopkins University Press, Baltimore, 1979, págs. 166-173. <<

[363] De Vault, M. L., *Feeding the Family: The Social Organization of Caring As Gendered Work*, University of Chicago Press, Chicago, 1991. <<

[364] Dalby, A., *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*, Routledge, Londres, 1996, pág. 21. <<

[365] Menander, citado en *ibíd.*, pág. 21. <<

[366] Arquestrato, citado en *ibíd.*, pág. 159. <<

[367] Jansen, A. A., *et al.*, eds., *Food and Nutrition in Fiji*, 2 vols., University of the South Pacific, Suva, 1990, vol. 2, págs. 191-208. <<

[368] Levenstein, H., *Revolution at the Table. The transformation of the American Diet*, Oxford University Press, Nueva York, 1988, pág. vii. <<

[369] Citado en Coe, S., *America's First Cuisines*, University of Texas Press, Austin, 1994, pág. 28. <<

[370] *Ibíd*., pág. 126. <<

[371] Fernández-Armesto, F., *The Empire of Philip II: A Decade at the Edge*, The Hakluyt Society, Londres, 1998. <<

[372] Zubaida, S., «National, Communal and Global Dimensions in Middle Eastern Food Cultures», en Zubaida, S., y Tapper, R., eds., *Culinary Cultures of the Middle East*, British Academic Press / IB Tauris, Londres, 1994, págs. 33-48, en pág. 41. <<

[373] De Bernáldez, A., *Memorias del reinado de los Reyes Católicos*, ed. Gómez-Moreno, A., y Carriazo, J. M., Blass, Madrid, 1962, págs. 96-98. <<

[374] Algar, A. E., *Classical Turkish Cooking*, HarperCollins, Nueva York, 1991, págs. 57-58. <<

[375] *Ibíd*., pág. 28. <<

[376] Van der Post, *African Cooking*, Time-Life Books, Nueva York, 1970, pág. 131-151. <<

[377] Darwin, C., *The Variation of Animals and Plants Under Domestication*, 2 vols, John Murray, Londres, 1868, vol. 1, pág. 309. <<

[378] Kane, Elisha, médico militar en la expedición de Franldin, 1850, citado en Levenstein, H., *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America*, Oxford University Press, Oxford, 1993, pág. 228. <<

[379] Lamb., *A., The Mandarin Road to Old Hue*, Chatto & Windus, Londres, 1970, pág. 45. <<

[380] West, G., y West, D., *By Bus to the Sahara*, Black Swan, Londres, 1995, págs. 79, 97-100, 149. <<

[381] Goody, J., *Food and Love: A Cultural History of East and West*, Verso, Londres, 1998, pág. 162. <<

[382] Cheng, F. T., *Musings of a Chinese Gourmet*, Hutchinson, Londres, 1962, pág. 24. <<

[383] Fernández-Armesto, F., «The Stranger-Effect in Early-Modern Asia», *Itinerario*, XXIV, 2000, págs. 8-123. <<

[384] Hermipo, citado en Dalby, A., *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*, Routledge, Londres, 1996, pág. 105. <<

[385] Brillat-Savarin, J. A., *The Philosopher in the Kitchen*, Penguin Books, Harmondsworth, 1970, pág. 275. [Trad. esp.: *Fisiología del paladar: meditaciones de gastronomía transcendental*, R&B Ediciones, San Sebastián, 1995.] <<

[386] Gibb, H. A. R., y Beckingham, C. F., eds., *The Travels of Ibn Battuta, A. D. 1325-1354*, 4 vols., Hakluyt Society, Londres, 1994, vol. 4, págs. 946-947. <<

[387] Israel, J., *The Dutch Republic and the Hispanic World 1606-1661*, Clarendon Press, Oxford, 1982, págs. 25, 45, 92, 123-124, 136, 203, 214, 288-289. <<

[388] Herrero Sánchez, M., *El acercamiento hispano-neerlandés, 1648-1678*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Colección Biblioteca de Historia 39, Madrid, 2000, págs. 110-125. <<

[389] Fernández-Armesto, F., *Columbus*, Duckworth, London, 1996, pág. 87. [Trad. esp.: *Colón*, Crítica, Barcelona, 1992.] <<

[390] Naville, E., *The Temple of Deir el Bahari*, The Egypt Exploration Fundation, Londres, 1894, págs. 21-25; Fernández-Armesto, F., *Civilizations*, Macmillan, Londres, 2000, pág. 224-226. [Trad. esp.: *Civilizaciones*, Taurus, Madrid, 2002.] <<

[391] *Agatharchides of Cnidus on the Erythraean Sea*, ed. Burstein, S. M., Hakluyt Society, Londres, 1989, pág. 162. <<

[392] Casson, L., «Cinnamon and Cassia in the Ancient World», en *Ancient Trade and Society*, Wayne State University Press, Detroit, 1984, págs. 224-241; Miller, J. I., *The Spice Trade of the Roman Empire*, Clarendon Press, Oxford, 1969, pág. 21. <<

[393] Miller, *ibíd*., págs. 34-118; Dalby, A., *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*, Routledge, Londres, 1996, pág. 137. <<

[394] Dalby, *ibíd*., pág. 137. <<

[395] Verlinden, C., *Les Origines de la civilisation atlantique*, Neuchatel, París, 1966, págs. 167-170. <<

[396] Fernández-Armesto, F., *Before Columbus*, University of Pennsylvania Press, Filadelfia, 1987, pág. 198. [Trad. esp.: *Antes de Colón*, Cátedra, Madrid, 1993.] <<

[397] Buyerin, J.-B, *De re cibaria*, Lyon, 1560, pág. 2. <<

[398] Reid, *A., South-east Asia in the Age of Commerce*, 2 vols., Yale University Press, New Haven, 1988-1993, vol. 1, págs. 277-303; Fernández-Armesto, *Millennium*, Bantam Books, Londres, 1995, págs. 303-309 [trad. esp.: *Millennium*, Editorial Planeta, Barcelona, 1995]. <<

[399] Davidson, A., *The Oxford Companion to Food*, Oxford University Press, Oxford, 1999, *s. v.* <<

[400] Philibert Commerson en 1769, citado en Grove, R. H., *Ecological Imperialism: Colonial Expansion, Tropical Island Edens and the Origins of Environmentalism, 1600-1860*, Cambridge University Press, Cambridge, 1996, pág. 238. <<

[401] Fisk, E. K., «Motivation and Modernization», *Pacific Perspective*, vol. 1, 1972, pág. 21. <<

[402] Dalby, A., *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*, Routledge, Londres, 1996, pág. 140. <<

[403] *Ibíd.*, pág. 87. <<

[404] Dery, C. A., «Food and the Roman Army: Travel, Transport and Transmission (with Particular Reference to the Province of Britain)», en H. Walker, *Food on theMove*, págs. 84-96, en pág. 91. <<

[405] McNeil, J., *Something New Under the Sun. An Environmental History of the Twentieth-Century World*, Penguin Books, Londres, 2001, pág. 210. <<

[406] Grove, R. H., *Ecological Imperialism: Colonial Expansion, Tropical Island Edens and the Origins of Environmentalism, 1600-1860*, Cambridge University Press, Cambridge, 1996, pág. 93. <<

[407] Coe, S., *America's First Cuisines*, University of Texas Press, Austin, 1994, pág. 28. <<

[408] *Ibíd.*, pág. 96. <<

[409] Sen, C. T., «The Portuguese Influence on Bengali Cuisine», en H. Walker, *Food on the Move*, págs. 288-298. <<

[410] McNeil, J., *Something New Under the Sun. An Environmental History of the Twentieth-Century World*, Penguin Books, Londres, 2001, pág. 173; Por, F. D., «Lessepsian Migration: An Appraisal

and New Data», *Bulletin de l'Institut Océanique de Monaco*, n.° esp., 7, 1990, págs. 1-7. <<

[411] Fernández-Armesto, F., *Civilizations*, Macmillan, Londres, 2000, págs. 93-109. [Trad. esp.: *Civilizaciones*, Taurus Ediciones, Madrid, 2002.] <<

[412] *The Prairie*, Nueva York, sin fecha, pág. 6. <<

[413] Crosby, A. W., *Ecological Imperialism: The Biological Expansion of Europe*, Cambridge University Press, Cambridge, 1986. [Trad. esp.: *Imperialismo ecológico*, Editorial Crítica, Colección Crítica/Historia y Teoría, Barcelona, 1988.] <<

[414] Gerhard, P., «A Black Conquistador in Mexico», *Hispanic American Historical Review*, VIII, 1978, págs. 451-459. <<

[415] Scarry, C. M., y Reitz, E. J., «Herbs, Fish, Scum and Vermin: Subsistence Strategies in Sixteenth-Century Spanish Florida», en Hurst Thomas, D., ed., *Columbian Consequences*, 2 vols., Smithsonian Institution Press, Washington, 1990, vol. 2, págs. 343-354. <<

[416] Cronon, *Nature's Metropolis: Chicago and the Great West*, W. W. Norton & Co., Nueva York, 1991. <<

[417] De Tocqueville, A., *Writings on Empire and Slavery*, ed. Pitts, J., The Johns Hopkins University Press, Baltimore, 2001, pág. 61. <<

[418] Fernández-Armesto, F., *The Canary Islands Afier the Conquest*, Clarendon Press, Oxford, 1982, pág. 70. [Trad. esp.: *Las islas Canarias después de la conquista: la creación de una sociedad colonial a principios del siglo XVI*, Cabildo Insular de Gran Canaria, Departamento de Ediciones, 1997.] <<

[419] Smith, B. D., «The Origins of Agriculture in North America», *Science*, CCXLVI, 1989, 1566-1571. <<

[420] Trigger, B., y Washburn, W. E., eds., *The Cambridge History of the Native Peoples of the Americas*, Cambridge, 1996, vol. 1,

pág. 162. <<

[421] Amelagos, G., y Hill, M. C., «An Evaluation of the Biological Consequences of the Mississippian Transformation», en Dye, D. H., y Cox, C. A., eds., *Towns and Temples Along the Mississippi*, University of Alabama Press, Tuscaloosa, 1990, págs. 16-37. <<

[422] Lafitau, J. *Moeurs des sauvages amériquains, comparés aux moeurs des premiers temps*, 2 vols., París, sin fecha, vol. 1, pág. 70. <<

[423] Fernández-Armesto, *Millennium*, Bantam Books, Londres, 1995, pág. 353; ed. rev., 1999. [Trad. esp.: *Millennium*, Planeta, Barcelona, 1995.] <<

[424] Battara, *Prattica agraria*, 1798, i, 95, citado en Camporesi, P., *The Magic Harvest: Food, Folklore and Society*, Polity Press, Cambridge, 1989, pág. 22. [Trad. esp.: *Psicoanálisis del fuego*, Alianza Editorial, Madrid, 1966.] <<

[425] Fernández-Armesto, *Millennium*, Bantam Books, Londres, 1995, pág. 353; ed. rev., 1999. [Trad. esp.: *Millennium*, Editorial Planeta, Barcelona, 1995.] <<

[426] Morineau, M., «The Potato in the XVIIIth Century», Forster, R., y Ranum, O., *Food and Drink in History*, The Johns Hopkins University Press, Baltimore, 1979, págs. 17-36. <<

[427] De Velasco, Juan, citado en Coe, S., *America's First Cuisines*, University of Texas Press, Austin, 1994, pág. 38. <<

[428] Leclant, J., «Coffee and Cafés in Paris, 1644-1693», en Forster, R., y Ranum, O., *Food and Drink in History*, The Johns Hopkins University Press, Baltimore, 1979, págs. 87-89. <<

[429] *Ibíd.*, pág. 90. <<

[430] Gage, T., *The English-American, his Travail by Sea and Land*, R. Cotes, Londres, 1648, pág. 7. <<

[431] Coe, S. D., *The True History of Chocolate*, Thames and Hudson, Londres, 1996, pág. 65. <<

[432] *Ibíd.*, pág. 201. <<

[433] Goody, J., «Industrial Food: Towards the Development of a World Cuisine», en Counihan C., y Van Esterik, P., eds., *Food and Culture: A Reader*, Routledge, Nueva York, 1997, págs. 338-356; Mintz, S. W., «Time, Sugar and Sweetness», en *ibíd.*, págs. 357-369. <<

[434] Dodge, E. S., *Islands and Empires: Western Impact on the Pacific and East Asia*, University of Minnesota Press, Minneapolis, 1976, págs. 137-139. <<

[435] *Ibíd.*, pág. 233. <<

[436] *Ibíd.*, pág. 409. <<

[437] *Ibíd.*, pág. 418. <<

[438] Belich, J., *Making Peoples: A History of the New Zealenders*, Penguin Books, Auckland, 1996, págs. 145-146. <<

[439] Crowley, F., *A Documentan History of Australia*, Nelson, Melbourne, 1980, págs. 10, 24, 32. <<

[440] Frost, A., citado en Fernández-Armesto, *Millennium*, Bantam Books, Londres, 1995, págs. 641, 747; ed. rev., 1999 [trad. esp.: *Millennium*, Editorial Planeta, Barcelona, 1995], Véase Frost, A., *Sir Joseph Banks and the Transfer of Plants to and form the South Pacific*, The Colony Press, Melbourne, 1993. <<

[441] Frost, A., citado en Fernández-Armesto, *Millennium*, Bantam Books, Londres, 1995, págs. 640-141; ed. rev., 1999. [Trad. esp.: *Millennium*, Planeta, Barcelona, 1995.] <<

[442] Citado en Cheng, F. T., *Musings of a Chinese Gourmet*, Hutchinson, Londres, 1962, pág. 147. <<

[443] Francatelli, C. E., *A Plain Cookery Book for the Working Classes*, Routledge, Londres, 1977, pág. 16. <<

[444] *Ibíd*., págs. 44-45. <<

[445] *Ibíd*., pág 22. <<

[446] Strang, J. M., «Caveat Emptor: Food Adulteration in Nineteenth-Century England», *Oxford Symposium on Food and Cookery, 1986: The Cooking Medium: Proceedings*, Londres, 1987, págs. 129-133. <<

[447] *Ibíd*., págs. 13-19, 31-32, 89. <<

[448] Burbank, L., *An Architect of Nature*, Watts & Company, Londres, 1939, págs. 1, 5, 27, 32, 34, 41; Clampett, F. W., *Luther Burbank, «Our Good Infidel; His Religion of Humanity*, Macmillan, Nueva York, 1926, págs. 21-22; Pandora, K., en *American National Biography*. <<

[449] McNeil, J., *Something New Under the Sun. An Environmental History of the Twentieth-Century World*, Penguin Books, Londres, 2001, pág. 24. <<

[450] Levenstein, H., *Revolution at the Table. The transformation of the American Diet*, Oxford University Press, Nueva York, 1988, pág. 109. <<

[451] Wilson, W. H., y Banks, A. J., *The Chicken and the Egg*, Coward-McCann, Inc., Nueva York, 1955, pág. 10. <<

[452] MacDonald, B., *The Egg and I*, J. B. Lippincott, Bath, 1946, págs. 65, 115. <<

[453] Wilson, W. H., y Banks, A. J., *The Chicken and the Egg*, Coward-McCann, Inc., Nueva York, 1955, pág. 38. <<

[454] Wilson, C., en Hinsley, F. H., ed., *New Cambridge Modern History*, XI, Cambridge, 1976, pág. 55. <<

[455] Scola, R., *Feeding the Victorian City: The Food Supply of Manchester, 1770-1870*, Manchester University Press, Manchester, 1992, págs. 159-162. <<

[456] Morton, H. V., *A Stranger in Spain*, Methuen Publishing Ltd., Londres, 1983, pág. 130. <<

[457] Burnett, J ., *Plenty and Want: A Social History of Diet in England from 1815 to the Present Day*, Thomas Nelson and Sons Ltd., Londres, 1966, pág. 35. <<

[458] Goody, J., *Cooking Cuisine and Class*, Cambridge University Press, Cambridge, 1982, págs. 156-157 [Trad. esp.: *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*, Editorial Gedisa, Barcelona, 1995.] <<

[459] Corley, T. A. B., *Quaker Enterprise in Biscuits: Huntley and Palmers of Reading 1822-1972*, Hutchinson, Londres, 1972, págs. 52-55, 93-95. <<

[460] Coe, S. D., *The True History of Chocolate*, Thames and Hudson, Londres, 1996, pág. 243. <<

[461] Hinlde, S. F., *Hershey*, Newcomen Society in North America, Nueva York, 1964, págs. 8-15. <<

[462] Brenner, J. G., *The Chocolate Wars: Inside the Secret World of Mars and Hershey*, HarperCollins, Londres, 1999, págs. 9, 20, 42, 47-59. <<

[463] Liebig, J., *Researches on the Cbemistry of Food*, W. Taylor & Walton, Londres, 1847, pág. 2. <<

[464] *Ibíd*., pág. 9. <<

[465] Levenstein, H., *Revolution at the Table, The transformation of the American Diet*, Oxford University Press, Nueva York, 1988, págs. 107-108. <<

[466] Citado en Toussaint-Samat, M., *History of Food*, Blackwell Publishers, Oxford, 1992, pág. 221. <<

[467] Levenstein, H., *Revolution at the Table. The transformation of the American Diet*, Oxford University Press, Nueva York, 1988, pág. 194. <<

[468] Mandrou, R., «Les comsommations des villes françaises (viandes et boissons) au milieu du XIX siècle», *Annales*, XVI, 1961, págs. 740-747. <<

[469] Rowntree, R. S., *Poverty and Progress: A Second Social Survey of York*, Longman, Londres, 1941, págs. 172-197. <<

[470] Steingarten, J., *The Man Who Ate Everything*, Londres, 1997, pág. 37. <<

[471] Levenstein, H., *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America*, Oxford University Press, Oxford, 1993, pág. 197. <<

[472] Davis, M., *Late Victorian Holocausts: El Niño Fumines and the Making of the Third World*, Verso, Londres, 2000, págs. 4-5, 111. <<

[473] Fagan, B., *Floods, Famines and Emperors: El Niño and the Fate ofCivilizations*, Pimlico, Londres, 2000, pág. 214. <<

[474] Davis, M., *Late Victorian Holocausts: El Niño Famines and the Making of the Third World*, Verso, Londres, 2000, pág. 7. <<

[475] *Ibíd.*, pág. 12. <<

[476] *Ibíd.*, pág. 139. <<

[477] *Ibíd.*, pág. 102. <<

[478] *Ibíd.*, pág. 26. <<

[479] *Ibíd.*, pág. 146. <<

[480] Goody, J., *Cooking, Cuisine and Class*, Cambridge University Press, Cambridge, 1982, págs. 60-61. [Trad. esp.: *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*, Editorial Gedisa, Barcelona, 1995.] <<

[481] Davis, M., *Late Victorian Holocausts: El Niño Famines and the Making of the Third World*, Verso, Londres, 2000, págs. 283, 286.

<<

[482] Brown, L. R., *Seeds of Change: The Green Revolution and Development in the 1970s*, Londres, 1980, págs. xi, 6-7. <<

[483] Braudel, F., «Alimentation et categories de l'histoire», *Annales*, XVI, 1961,723-728. <<

[484] Carleton, M., *The Small Grains*, Macmillan, Nueva York, 1916. <<

[485] Hanson, H., Borlaug, N. E., y Anderson, R. G., *Wheat in the Third World*, Westview Press, Boulcler, 1982, págs. 15-17. <<

[486] Heiser, C. B., *Seed to Civilization: The Story of Food*, Harvard University Press, Cambridge, 1990, pág. 88. <<

[487] Hanson, H., Borlaug, N. E., y Anderson, R. G., *Wheat in the Third World*, Westview Press, Boulder, 1982, págs. 17-19, 31. <<

[488] *Ibíd*., pág. 40. <<

[489] Heiser, C. B., *Seed to Civilization: The Story of Food*, Harvard University Press, Cambridge, 1990, pág. 77. <<

[490] Hanson, H., Borlaug, N. E., y Anderson, R. G., *Wheat in the Third World*, Westview Press, Boulder, 1982, págs. 6, 15. <<

[491] *Ibíd*., pág. 48. <<

[492] *Ibíd*., pág. 23. <<

[493] Brown, L. R., *Seeds of Change: The Green Revolution and Development in the 1970s*, Londres, 1980, pág. ix. <<

[494] McNeil, J., *Something New Under the Sun. An Environmental History of the Twentieth-Century World*, Penguin Books, Londres, 2001, pág. 222. <<

[495] Citado en Pottier, J., *Anthropology of Food: The Social Dynamics of Food Security*, Polity Press, Cambridge, 1999, pág. 127. <<

[496] Hanson, H., Borlaug, N. E., y Anderson, R. G., *Wheat in the Third World*, Westview Press, Boulder, 1982, pág. 107. <<

[497] Levenstein, H., *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America*, Oxford University Press, Oxford, 1993, pág. 161. <<

[498] Su Alteza Real el príncipe de Gales y Clover, C., *Highgrove: Portrait of an Estate*, Chapmans Publishers, Londres, 1993, pág. 125. <<

[499] McNeil, J., *Something New Under the Sun. An Environmental History of the Twentieth-Century World*, Penguin Books, Londres, 2001, pág. 224. <<

[500] *Quaestiones Naturales*, Libro 3, Capítulo 18. <<

[501] Pedrocco, G., «L'industrie alimentaire et les nouvelles techniques de conservation», en Flandrin, J.-L., y Montanari, M., eds., *Histoire de l'alimentation*, Fayard, París, 1996, págs. 779-794, en pág. 785. <<

[502] Capatti, A., «Le gout de la conserve», en *Ibíd*., págs. 795-807, en pág. 798. <<

[503] Goody, J., *Food and Love: A Cultural History of East and West*, Verso, Londres, 1998, pág. 160. <<

[504] Capatti, «Le gout de la conserve», en Flandrin, J.-L., y Montanari, M., eds., *Histoire de l'alimentation*, Fayard, París, 1996, pág. 799. <<

[505] Londres, 1957, págs. 116-117. <<

[506] Capatti, «Le gout de la conserve», en Flandrin, J.-L., y Montanari, M., eds., *Histoire de l'alimentation*, Fayard, París, 1996, pág. 801. <<

[507] Toussaint-Samat, M., *Histoiy of Food*, Blackwell Publishers, Oxford, 1992, pág. 751. <<

[508] Levenstein, H., *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America*, Oxford University Press, Oxford, 1993, págs. 107-108. <<

[509] Sinclair, Upton, *The Jungle*, Penguin Books, Harmondsworth, 1965, pág. 32. [Trad. esp.: *La jungla*, Ediciones Orbis, Barcelona, 1985.] <<

[510] *Ibíd.*, pág. 51. <<

[511] *Ibíd.*, pág. 163. <<

[512] Alberts, R. C., *The Great Provider: H. J. Heinz and His 57 Varieties*, Houghton Mifflin, Boston, 1973, págs. 7, 40, 102, 11, 130, 136-141; *A Golden Day: A Memorial and a Celebration*, Pittsburgh, 1925, págs. 17, 37. <<

[513] Postgate, J. R., *Microbes and Man*, Cambridge University Press, Cambridge, 1992, págs. 139-140, 146, 151. <<

[514] *Ibíd.*, págs. 238-240. <<

[515] Gaman, P. M., Sherrington, K. B., *The Science of Food*, Butterworth-Heinemann, Oxford, 1996, págs. 242, 244-246. <<

[516] Postgate, J. R., *Microbes and Man*, Cambridge University Press, Cambridge, 1992, pág. 68. <<

[517] Claudian, J., y Serville, Y., «Aspects de l'evolution recente du comportement alimentaire en France: composition des repas et urbanisation», en Hermardinquer, J. J., ed., *Pour une histoire de l'alimentation*, Armand Colin, París, 1970, págs. 174-187. <<

[518] Carlin, M., «Fast Food and Urban Living Standards in Medieval England», en Carlin, M., y Rosenthal, J. T., eds., *Food and Eating in Medieval Europe*, Hambledon Press, Londres, 1998, págs. 27-51, en pág. 27. <<

[519] *Ibíd.*, págs. 29, 31. <<

[520] Levenstein, H., *Revolution at the Table. The transformation of the American Diet*, Oxford University Press, Nueva York, 1988, pág. 163. <<

[521] *Ibíd.*, pág. 106. <<

[522] *Ibíd.*, pág. 113. <<

[523] *Ibíd.*, págs. 122-123. <<

[524] Revista *Fast Service*, 1978, citada en Levenstein, H., *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America*, Oxford University Press, Oxford, 1993, pág. 233. <<

[525] Levenstein, H., *Revolution at the Table. The transformation of the American Diet*, Oxford University Press, Nueva York, 1988, pág. 227. <<

[526] *Ibíd*., pág. 128. <<

[527] S. A. R. el príncipe de Gales y Clover, C., *Highgrove: Portrait of an Estate*, Chapmans Publishers, Londres, 1993, págs. 30, 276. <<

ÍNDICE

Historia de la comida 2
Prólogo del autor 7
1. La invención de la cocina. La primera revolución 12
El fuego transformador 13
Las primeras tecnologías alimentarias 31
Las ondas que erosionan 42
2. El significado de la comida. La comida como rito y magia 47
La lógica del canibalismo 48
Alimentos sagrados y alimentos profanos 62
La magia de los alimentos curativos 68
Magia dietética 80
La dietética de la abundancia 100
3. Criar para comer. La revolución del pastoreo: de «recolectar» comida a «producirla» 105
La vanguardia de los caracoles 106
¿Criar o no criar? 111
El instinto de pastoreo 124
La caza marítima 134
4. La tierra comestible. Gestionar la flora para obtener alimentos 141
Forrajear y cultivar la tierra 142
Las grandes gramíneas 161
El conquistador del mundo 172

Tubérculos y raíces: los reyes subterráneos 177
5. Comida y rango. Desigualdad social y el auge de la alta cocina 184
El éxito del exceso 185
El auge de la gastronomía 197
El aburguesamiento de la cocina refinada 214
Transmisiones entre clases 221
¿Cortes sin cocina? 229
6. El horizonte comestible. La comida y el intercambio cultural de amplio alcance 235
Mantener el horizonte a distancia: obstáculos a la cocina intercultural 236
Los que rompen barreras: efectos del imperio 246
El comercio como camarero: sal y especias 263
7. Desafiar a la evolución. La comida y el intercambio ecológico 288
El viaje del Bounty 289
La paleta global 293
La revolución de las llanuras 300
La trayectoria del plátano 307
Las migraciones del maíz 310
Patatas y boniatos 314
Los usos del azúcar 319
La frontera del Pacífico 324
8. Alimentar a los gigantes. Comida e industrialización en los siglos XIX y XX 330
El entorno industrializador 331
Producción, procesado y suministro 336

Festín y hambruna 356
La última fase de la revolución neolítica 363
La quimera de la conservación 370
La comodidad de la comida preparada 379
Sobre el autor 395
Notas 397